

MANUALE D’USO E MANUTENZIONE
USER AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D’INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE USO

ABBATTITORI DI TEMPERATURA IT
BLAST CHILLERS EN
CELLULES DE REFROIDISSEMENT FR
SCHNELLKÜHLER DE
ABATIDORES DE TEMPERATURA ES

Rev 01_2014 - del 05/2014 **Cod. LISTRABN**

Benvenuto

Il Produttore la ringrazia per aver scelto uno dei suoi prodotti.
La invitiamo a leggere attentamente il nostro manuale: ciò assicurerà un utilizzo ottimale del suo Abbattitore di temperatura.

RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d’uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull’ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l’apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell’utente comporta l’applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management)

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d’appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d’utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normatives en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d’éventuels effets négatifs sur l’environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l’appareillage. L’élimination abusive du produit de la part de l’utilisateur comporte l’application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 nº.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDICE

INTRODUZIONE

L’apparecchio denominato “ABBATTITORE DI TEMPERATURA” è stato realizzato rispettando l’insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione dei prodotti industriali e commerciali nei paesi UE.

Direttiva 2004/108/CE	-	**Compatibilità Elettromagnetica**
Direttiva 2006/95/CE	-	**Bassa tensione**
Direttiva 2002/95/EC	-	**RoHS**

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d’uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L’apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L’azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l’esecuzione di modifiche, l’esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica...etc).
La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d’uso e manutenzione costituisce parte integrante del mobile e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell’apparecchio. Questo manuale d’uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell’impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

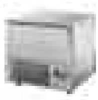
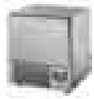
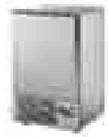
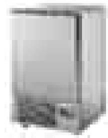
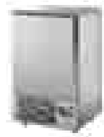
Il manuale d’uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell’apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell’apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

Il COSTRUTTORE SI RISERVA Il DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.

DESCRIZIONE DELL’ABBATTITORE

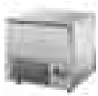
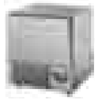
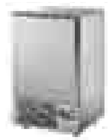
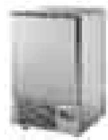
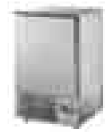
Il presente manuale fa riferimento ad un Abbattitore di temperatura ovvero ad un macchinario refrigerante in grado di raffreddare velocemente un prodotto cotto fino a +3°C (Abbattimento positivo) oppure fino a -18°C (Abbattimento negativo o surgelazione).

CON GRUPPO

		3 TEGLIE	5 TEGLIE	7 TEGLIE	10 TEGLIE	10 TEGLIE
DIMENSIONI	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
PESO NETTO	kg	50	71	90	90	102
DIMENSIONI CAMERA	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACITA’	TG	3 GN1/1 - 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
SPAZIO TRA TEGLIE	cm	7	7	10,5	7	7
RESA ABBATTIMENTO	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
RESA SURGELAZIONE	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAS REFRIGERANTE	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
COLLAUDO	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ASSORBIMENTO	W	1150	1424	1490	1490	2100
ALIMENTAZIONE	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

SENZA GRUPPO

		3 TEGLIE	5 TEGLIE	7 TEGLIE	10 TEGLIE	10 TEGLIE
DIMENSIONI	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
PESO NETTO	kg	30	51	60	60	69
DIMENSIONI CAMERA	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACITA’	TG	3 GN1/1- 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
SPAZIO TRA TEGLIE	cm	7	7	10,5	7	7
RESA ABBATTIMENTO	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
RESA SURGELAZIONE	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAS REFRIGERANTE	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
COLLAUDO	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ASSORBIMENTO	W	40	70	80	80	100
ALIMENTAZIONE	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

Disponibile nella versione con kit cremagliere e guide per l’introduzione di teglie 600x400mm o GN 1/1.
La struttura esterna ed interna è costituita in acciaio. Il vano motore è in lamiera zincata.
La coibentazione della vasca è realizzata con resine poliuretaniche espanse con densità di 40 Kg/mc
L’alimentazione avviene tramite cavo elettrico con spina già predisposto dal costruttore.
L’Isolamento della vasca è realizzata senza l’uso di CFC a basso impatto ambientale.

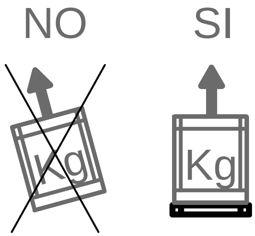
⚠ ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:
1. POSIZIONAMENTO DELL’ABBATTITORE - 2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA - 3. PULIZIA - 4. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE - 6. MANUTENZIONE
Devono essere effettuate da personale tecnico qualificato

1. POSIZIONAMENTO DELL’ABBATTITORE

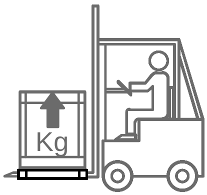
Prima di scaricare/caricare e posizionare l’Abbattitore all’interno del locale di vendita, si prega di consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni riguardanti lo scarico/carico dell’Abbattitore, lunghezze, pesi, vaschetta di scarico acqua di condensa, posizione dei piedini di regolazione e del quadro elettrico relativo al presente nel manuale d’uso e di manutenzione dell’Abbattitore.

1.1 TRASPORTO



Non sovrapporre l’Abbattitore uno sopra l’altro (è possibile solo se l’Abbattitore è imballato con gabbia).
Si raccomanda che l’Abbattitore di Temperatura venga trasportato sempre e solo in posizione verticale (indicazioni Alto-Basso sull’imballo). Se l’Abbattitore di Temperatura con unità condensatrice incorporata viene inclinato, si consiglia di attendere almeno 8 ore, prima di procedere all’avviamento. In questo modo, si permetterà all’olio di defluire in tutti i componenti in modo che essi né risultino lubrificati nuovamente; successivamente si potrà procedere all’avviamento.

1.2 SCARICO ABBATTITORE / DIMENSIONI / PESI



Le operazioni di scarico / carico Abbattitore devono essere eseguite con transpallet o carrello elevatore che sia condotto da personale specializzato ed abilitato. Si declina ogni responsabilità per la non osservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia.
Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione dell’Abbattitore di Temperatura all’interno del punto di vendita, a seconda del tipo di modello di Abbattitore, consultare con attenzione i dati riportati nella tabella lunghezza, peso.

Il Produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Per maggiori informazioni fare riferimento al precedente capitolo “DESCRIZIONE DELL’ABBATTITORE”

1.3 IMBALLO

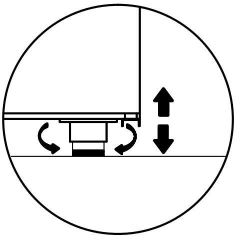
Alla consegna verificare che l’imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.
Togliere il cartone di imballo esterno dell’apparecchio, levare i fermi che fissano l’Abbattitore al pallet, posizionare l’Abbattitore e rimuovere la pellicola adesiva di protezione dell’acciaio.

Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell’imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

1.4 SCARICO ACQUA DI CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO

L’Abbattitore è disponibile nella versione con unità refrigerante incorporata completa di vaschetta scarico acqua condensa estraibile con sbrinamento manuale (senza resistenze di sbrinamento).
La vaschetta è posizionata nella parte inferiore, sotto l’unità condensatrice.

1.5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare l’Abbattitore in posizione perfettamente orizzontale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite dell’Abbattitore per regolarne il livello verificare la planarità con una bolla. L’Abbattitore deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell’acqua di condensa dello sbrinamento, inoltre si evitano vibrazioni rumorose del motore.Verificare il corretto posizionamento della vaschetta scarico acqua di condensa e del relativo scarico.

1.6 INSTALLAZIONE ALL’INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA

Si consiglia di installare l’Abbattitore di Temperatura all’interno di un locale con impianto di aria condizionato. Inoltre, ricordiamo che se il locale non è condizionato, potrebbero verificarsi malfunzionamenti ad esempio formazione di condensa etc.

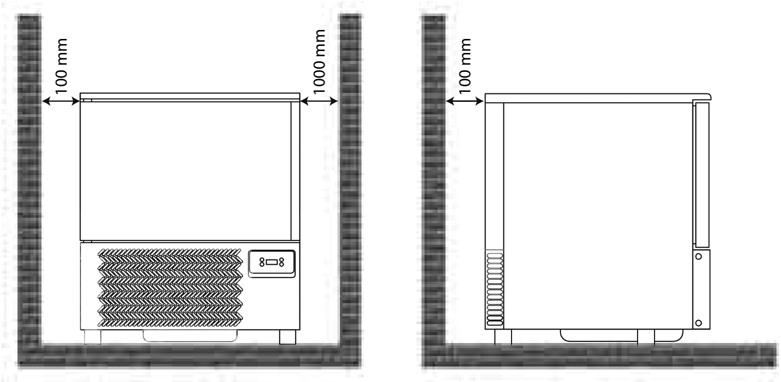
⚠ ATTENZIONE

In modo da permettere un buon funzionamento dell’Abbattitore di Temperatura, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- **Non posizionare l’Abbattitore con esposizione diretta ai raggi solari** ed a tutte le altre forme di irraggiamento, quali illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni di cottura, o corpi radianti tipo radiatori per riscaldamento.
- **Non posizionare l’Abbattitore vicino ad aperture verso l’esterno** in corrente d’aria, quali porte e finestre o a diretto contatto con i flussi d’aria provenienti da ventilatori, bocchette e fancoil per il condizionamento dell’aria.
- **Non ostruire le prese d’aria dell’Abbattitore**.
- **Non appoggiare alcun tipo di materiale**, scatoloni o altro, lasciando libero tutto l’intero perimetro dell’Abbattitore in modo che vi sia ricircolo d’aria.
- **Non posizionare l’Abbattitore all’interno di un locale ad alta umidità relativa** (possibile formazione di condensa)
- **Non posizionare l’Abbattitore dentro una nicchia chiusa**, in quanto non essendoci ricircolo d’aria l’unità refrigerante potrebbe non funzionare.
- **Non appoggiare teglie o pentole calde** sopra il piano di esposizione dell’Abbattitore

Verificare che nell’ambiente vi sia sufficiente ricambio d’aria, anche nei periodi di chiusura del locale di vendita. In questo modo l’unità d’espansione / unità condensatrice incorporata potranno funzionare correttamente.

1.7 DISTANZE MINIME DAL MURO



Al fine di permettere un buon funzionamento dell'Abbattitore e quindi un corretto ricircolo d'aria, durante la fase di posizionamento, si devono rispettare le distanze MINIME come segue:

- Mantenere uno distanza MINIMA, ovvero la lunghezza apertura della porta, dal frontale della griglia motore
- Mantenere una distanza MINIMA di 100 mm dallo schienale e dai fianchi dell'Abbattitore al muro.

1.8 ABBATTITORE CON UNITA' REFRIGERANTE INCORPORATA

L'Abbattitore è dotato di unità refrigerante incorporata, bisognerà evitare di ostruire le prese d'aria dell'unità in corrispondenza della griglia frontale di aspirazione aria, in questo modo si permetterà un corretto ricambio d'aria. Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro dell'Abbattitore.
Ricordiamo che un innalzamento della temperatura ambiente o un'insufficiente quantità di aria al condensatore dell'unità frigorifera, riducono le prestazioni dell'Abbattitore con possibile deterioramento dei prodotti esposti e con maggior consumo di energia. Se l'Abbattitore con unità condensatrice incorporata e venisse inclinato, si consiglia di attendere almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti né risultino lubrificati nuovamente, successivamente si potrà procedere all'avviamento.

1.9 ABBATTITORE CON UNITA' CONDENSATRICE REMOTA

Per quanto riguarda il collegamento elettrico ci si deve attenere scrupolosamente alle normative elettriche vigenti in materia; si ricorda inoltre, che l'installazione elettrica e frigorifera deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.
Il gruppo remoto deve essere collocato al riparo degli agenti atmosferici, evitando di utilizzare il sito dove è installato come deposito di materiali tale da evitare un corretto circolo d'aria.
A seconda delle caratteristiche del modello dell'unità condensatrice remota, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato che garantisce un corretto funzionamento del mobile frigorifero e una facile manutenzione.

2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L’installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d’arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti. L’azienda declina ogni responsabilità derivante dall’inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

Vedere schema elettrico dell’Abbattitore alla fine di questo manuale.

Prima di collegare elettricamente l’Abbattitore eseguire una pulizia accurata e completa dell’Abbattitore utilizzando acqua tiepida con detergenti neutri non aggressivi ed asciugando poi con uno straccio morbido tutte le parti umide (attenzione, leggere attentamente la sezione pulizia dell’Abbattitore).
Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell’Abbattitore (vedere posizionamento targhetta)
- **Verificare la tensione di alimentazione al punto di presa,** sia quella nominale ±10% al momento dell’avviamento del compressore.
- **Si consiglia di montare un interruttore bipolare** (o quadri polare) di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando l’Abbattitore viene collegato direttamente senza l’impiego della spina. L’interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze dell’Abbattitore in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.

È necessario che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dal gruppo.

È obbligatorio a termine di legge la messa a terra dell’impianto, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, esso deve essere sostituito da personale tecnico specializzato in modo da prevenire ogni rischio. Si raccomanda inoltre di non usare apparecchi elettrici all’ interno degli scomparti dell’Abbattitore.

- **Nel caso in cui il compressore sia danneggiato,** questo deve essere sostituito esclusivamente da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio. Si consiglia, per evitare in caso di guasto di disinserire tutto l’impianto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale da alta sensibilità.

2.2 AVVIAMENTO DELL’ ABBATTITORE

ATTENZIONE

Il primo avviamento dell’Abbattitore deve essere effettuato da personale specializzato.

Attenzione prima di effettuare l’avviamento, accertarsi:

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici dell’Abbattitore siano asciutte
- Che il pavimento sia asciutto

Verificare inoltre che:

- L'Abbattitore con unità condensatrice incorporata deve venir trasportato solo ed esclusivamente in posizione verticale, se fosse stato inclinato, si consiglia di aspettare almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti ne risultino lubrificati nuovamente.

Per le impostazioni della temperatura seguire la tabella relativa alla categoria merceologica del prodotto / temperatura di utilizzo, inoltre vedere i parametri di funzionamento consultando le istruzioni d'uso del quadro di comando allegate al presente manuale.

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà effettuare l'avviamento del mobile frigorifero.

Per mobili con gruppo incorporato, prima di inserire la spina nella presa di corrente elettrica, verificare che il sezionatore sia aperto in posizione 0, OFF o verde. Inserire la spina e quindi chiudere l'interruttore
Prima di introdurre l'alimento da abbattere, si deve fare pulizia all'interno della camera dell'Abbattitore (vedere capitolo pulizia) e successivamente sarà necessario pre-raffreddare la camera di lavoro prima di in iniziare il ciclo di abbattimento sia positivo che negativo.
Per le regolazione dei parametri di funzionamento consultare le istruzioni d'uso del quadro di comando allegate al presente manuale.

3. PULIZIA

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia all'apparecchio refrigerato che all'unità condensatrice.

3.1 PULIZIA CAMERA DELL'ABBATTITORE

La manutenzione dell'Abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.

ATTENZIONE

È' indispensabile tenere pulito giornalmente l'Abbattitore per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri. Prima di fare la pulizia della camera dell'Abbattitore, eseguire uno sbrinamento lasciando aperta la porta e togliendo il tappo della piletta di scarico.

- **Non utilizzare acqua con getto** per lavare le parti interne ed esterne dell'Abbattitore in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.
- **Non utilizzare attrezzi metallici duri per asportare il ghiaccio**.
- **Per la pulizia usare solo acqua tiepida** (non bollente) con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare le parti umide con uno straccio morbido.
- **Evitare di usare prodotti che contengono cloro** e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, varechina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.
- **Si raccomanda di eseguire almeno una pulizia mensile interna**, se l'Abbattitore è adibito all'abbattimento di prodotti surgelati.

Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro

3.2 PULIZIA SONDA TEMPERATURA

La manutenzione dell’Abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della sonda di temperatura.



È’ indispensabile tenere pulito giornalmente la sonda temperatura della camera dell’Abbattitore.
Si raccomanda attentamente di sciacquare la sonda con acqua pulita e con una soluzione igienizzante.
Vedere stessi metodi e materiali di pulizia del paragrafo precedente.

3.3 PULIZIA CONDENSATORE DELL’UNITA REFRIGERANTE

Tutte le operazioni di pulizia sia dell’Abbattitore che dell’unità condensatrice incorporata devono essere eseguite con unità ferma, togliendo la tensione elettrica.
Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato.

Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato, tenendo presente che la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati. L’acciaio inossidabile ha un sottile strato di ossido che impedisce la formazione di ruggine. Ci sono sostanze detergenti che possono distruggere o intaccare questo strato e dare così origine a corrosioni.
Prima di usare qualsiasi prodotto detergente informatevi presso il vostro fornitore di fiducia sul detergente neutro privo di cloro, per evitare corrosioni sull’acciaio. In caso di graffi sulle superfici è necessario levigarle con lana di ACCIAIO INOX finissima o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso strofinando nel senso della satinatura.
Si raccomanda: per la pulizia dell’ACCIAIO INOX non usare mai pagliette di ferro e non lasciarle appoggiate sopra alle superfici in quanto i depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione e compromettere lo stato di igiene.



Per poter contare sempre sul buon funzionamento dell’unità condensatrice è necessario eseguire periodicamente la pulizia del condensatore. Questa pulizia dipende principalmente dall’ambiente dove è installata l’unità condensatrice.
Si consiglia di utilizzare un getto d’aria soffiando dall’interno verso l’esterno dell’unità; qualora non fosse possibile, utilizzare un pennello a setola lunga sull’esterno del condensatore.
Attenzione a non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.
L’unità refrigerante incorporata è posizionata nella parte inferiore dell’Abbattitore.
Non utilizzare getti d’acqua.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro

⚠ ATTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria sono descritte nel capitolo 6 “MANUTENZIONE”

4. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE

Giornalmente si suggerisce una pulizia esterna dell'Abbattitore compresa la parte interna della porta in prossimità delle guarnizioni.

4.1 SBRINAMENTO MANUALE

Lo sbrinamento dell'Abbattitore avviene in modo manuale e può essere eseguito con porta aperta o con porta chiusa (in quest'ultimo caso, il tempo di sbrinamento sarà maggiore).

ATTENZIONE

- ***Dopo che l'Abbattitore ha terminato il ciclo di abbattimento, si deve togliere il tappo di scarico dell'acqua della piletta in questo modo si farà defluire l'acqua di condensa all'interno della vaschetta. La piletta serve anche per far defluire gli eventuali liquidi del prodotto.***
- ***Ad ogni fine ciclo di sbrinamento controllare il livello dell'acqua e se serve vuotare la vaschetta.***

4.2 CARICO PRODOTTO ALIMENTARE E CONSERVAZIONE

ATTENZIONE

L'Abbattitore è adatto ad abbattere la temperatura di un prodotto alimentare già cotto (vedere la tabella con le temperature in relazione al prodotto da abbattere).
Non introdurre nell'Abbattitore il prodotto appena uscito dal forno, attendere qualche minuto prima di posizionare il prodotto dentro la camera ed iniziare il ciclo.

Si ricorda che il tempo di abbattimento del prodotto alla temperatura desiderata, dipende da vari fattori come ad esempio:
- La forma, il tipo, lo spessore ed il materiale nel quale è contenuto il prodotto alimentare da "abbattere".
- Uso dei coperchi sui contenitori.
- Le caratteristiche fisiche del prodotto, densità, contenuto d'acqua e contenuto di grassi.
- Le condizioni di temperatura dell'alimento da "abbattere".

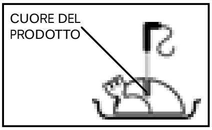
L'impostazione tempo di abbattimento positivo o surgelamento rapido sono da settare in base al tipo ed al peso del prodotto trattato.

MODALITA' DI SELEZIONE DEL TIPO DI ABBATTIMENTO

Le modalità di selezione dell'abbattimento sono le seguenti:
- A tempo, se si conosce il tempo di abbattimento del prodotto da abbattere. Quando termina la fase a tempo, passa automaticamente alla modalità conservazione.
- Oppure con Sonda Spillone da inserire nel cuore del prodotto; basterà impostare la temperatura del prodotto da abbattere, la sonda rileva la temperatura impostata , dopo 1 segnale acustico l'Abbattitore passerà in modalità conservazione (vedere posizione sonda spillone).

TIPO DI ABBATTIMENTO	TIPO DI CICLO	TIPO DI PRODOTTO	CARICO PRODOTTO	CICLO AL CUORE DEL PRODOTTO
POSITIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	max 4 kg per teglia	+3 °C MAX 90 min
NEGATIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	3 kg	Fino a -18 °C (240 minuti)
	Velocità ridotta	Prodotti delicati, verdure, creme, dessert al cucchiaio, prodotti di piccole pezzature		

MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO



Quando lo spessore del prodotto lo consente, utilizzare sempre la sonda di temperatura a spillone, per conoscere l’esatta temperatura raggiunta la cuore del prodotto, si suggerisce, inoltre, di non interrompere il ciclo di abbattimento prima che si sia raggiunta la temperatura di +3°C, in abbattimento positivo e -18°C per quello negativo.

⚠ ATTENZIONE

I bambini devono essere seguiti assicurandosi che non giochino con l’Abbattitore.

CARICO DEL PRODOTTO

I prodotti da abbattere non devono essere sovrapposti.

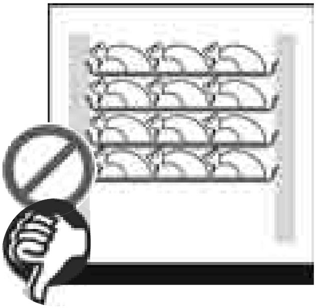


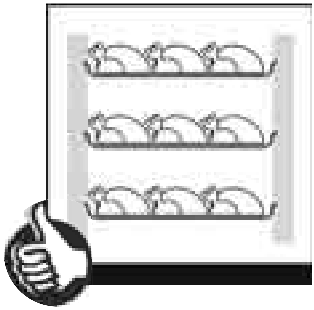


SPAZIO FRA LE VASCHETTE

Al fine di permettere un buon ricircolo di aria all’interno della camere dell’Abbattitore:

- si deve tenere un spazio tra le bacinelle di almeno 70 mm.

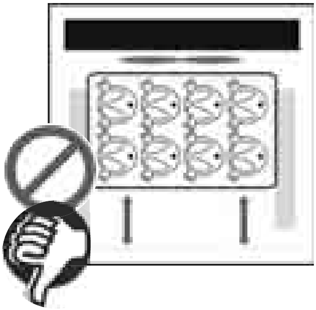


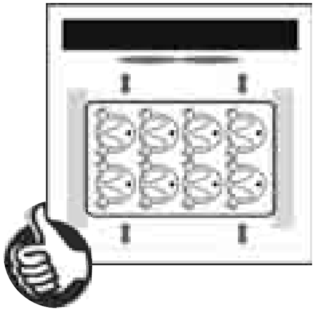


POSIZIONE DELLE TEGLIE

Al fine di permettere un buon abbattimento:

- Le teglie deve essere posizionate a ridosso dell’evaporatore
- Ripartire in spazi uguali la distanza fra teglia e teglia.





CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO ED ABBATTUTO

Il prodotto cotto ed abbattuto può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche fino a 5 giorni da quello di trattamento.
E’ importante rispettare la catena del freddo, mantenendo durante la conservazione una temperatura costante compresa tra 0 °C ÷ 4 °C, a seconda dell’alimento.
Utilizzando la tecnica del sottovuoto, il tempo di conservazione può essere aumentato fino a circa 15 giorni.

CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO E SURGELATO

Il prodotto cotto e surgelato può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche per diversi mesi dal momento del trattamento.

I prodotti che hanno subito il ciclo di abbattimento negativo possono essere conservati con sicurezza per un tempo compreso tra i 3 ed i 18 mesi, a seconda dell’alimento trattato.
E’ importante rispettare una temperatura di conservazione uguale o maggiore di -20 °C.

ATTENZIONE

- **Evitare di lasciare a temperatura ambiente i prodotti cotti e da abbattere.**
- **Evitare perdite di umidità, pena la perdita della fragranza conservata del prodotto.**

Il prodotto abbattuto deve essere protetto da una pellicola per alimenti (meglio se sottovuoto) e munito di targa adesiva su cui siano riportate con caratteri indelebili come segue:

- il contenuto
- il giorno di preparazione
- la data di scadenza assegnata

ATTENZIONE

Alimenti già scongelati non possono essere ricongelati

4.3 PROCEDURE PER L’AVVIAMENTO DELL’ABBATTITORE

CICLO DI ABBATTIMENTO CON SONDA SPILLONE

1 - Premere l’interruttore verde
2 - Premere il tasto **SET** per selezionare le temperature standard +3°C o -18°C
3 - Premere **Start** per avviare il ciclo
4 - A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l’abbattitore passa automaticamente in fase di conservazione)

CICLO DI ABBATTIMENTO A TEMPO

1 - Premere l’interruttore verde
2 - Premere il tasto **SET** per selezionare le temperature standard +3°C o -18°C
3 - Premere i pulsanti Up , Down per impostare il tempo desiderato per il ciclo di abbattimento
4 - Premere **Start** per avviare il ciclo
5 - A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l’abbattitore passa automaticamente in fase di conservazione)

4.4 TEMPI (MESI) DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ABBATTUTI

In tabella si riportano i tempi di conservazione di alcuni prodotti surgelati.

ALIMENTO	Temperatura -18°C	Temperatura -25°C	Temperatura -30°C
LATTICINI			
Formaggi	4	6	6
Burro	8	12	15
CARNI E POLLAME			
Manzo	9	12	18
Vitello	6	12	18
Agnello	6	12	18
Maiale	4	12	15
Pollame	5-9	12	18
Conigli, oche	4-6	-	-
Anatre, tacchini	4-6	-	
Selvaggina	6-10	12	12
PESCE			
Magro	6-8	12	15
Grasso (anguilla, sgombro, salmone, aringa)	3-4	7-8	8-9
Crostacei	3-4	12	17
Molluschi	2-3	10	12
VERDURE e FRUTTA			
Ortaggi	12	18	24
Frutta	12	18	24
PASTICCERIA / DESSERT			
Dolci	2-4	8	12
CIBI PRECOTTI			
Precucinati	2-4	6	6

5. TEMPI DI ABBATTIMENTO

ALIMENTO	TEGLIA	CARICO MASSIMO	SPESSORE PRODOTTO	TEMPO DI ABBATTIMENTO	CICLO UTILIZZATO
PRIMI PIATTI					
Besciamella	GN1/1 h60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIVO
Brodo di carne	GN1/1 h110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIVO
Cannelloni al forno	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIVO
Minestrone di verdure	GN1/1 h100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pasta fresca	GN1/1 h40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIVO
Ragù e pomodoro	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di fagioli	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di pesce	GN1/1 h60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
CARNI E POLLAME					
Arrosto di maiale	GN1/1 h60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIVO
Brasato di manzo	GN1/1 h60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIVO
Manzo bollito	GN1/1 h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIVO
Petto di pollo	GN1/1 h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIVO
Roast-beef	GN1/1 h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIVO
PESCE					
Cernia al forno intera	GN1/1 h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIVO
Cicale di mare	GN1/1 h40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIVO
Cozze sottovuoto	GN1/1 h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIVO
Insalata di pesce	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIVO
Polipo bollito	GN1/1 h60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIVO
Seppie in umido	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
VERDURE					
Carote trifolate	GN1/1 h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Funghi trifolati	GN1/1 h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Zucchine trifolate	GN1/1 h60	3 Kg	40-50 mm	90 minuti	POSITIVO
PASTICCERIA/DESSERT					
Budino vaniglia e cioccolato	GN1/1 h60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema inglese	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema pasticcera	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Panna cotta (monoporzione)	GN1/1 h40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIVO
Semifreddo	GN1/1 h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIVO
Tiramisù	GN1/1 h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIVO

Il COSTRUTTORE SI RISERVA Il DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE SENZA PREAVVISO

6. PANNELLO COMANDI

6.1 DESCRIZIONE

Il controllore permette la gestione delle funzioni base di un Abbattitore:

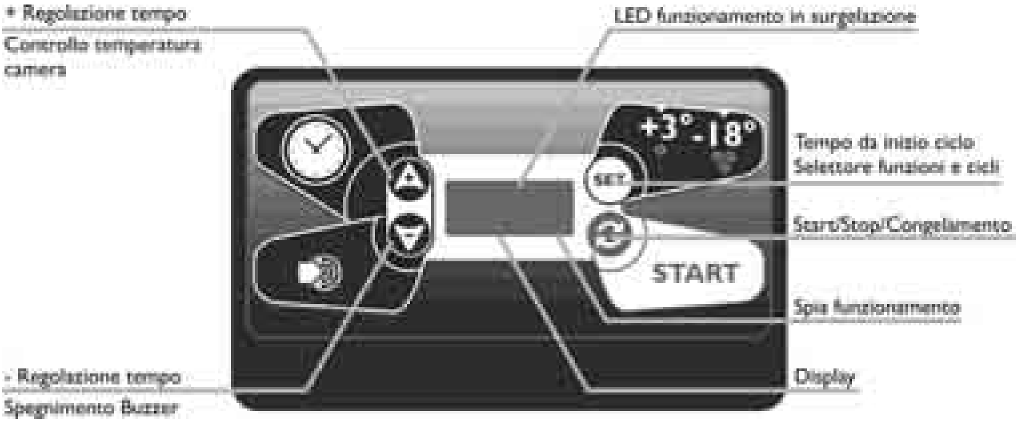
- Abbattimento positivo o raffreddamento
- Abbattimento negativo o surgelazione
- Fine abbattimento con sonda al cuore o a tempo
- Conservazione
- Sbrinamento manuale senza resistenza, senza gas caldo

Tramite una serie di parametri è possibile escludere alcune funzioni o cambiarne altre.
All’utente finale (cuoco) è permesso la selezione del tipo di abbattimento e l’impostazione del tempo se non è stata selezionata la sonda al cuore.



Posizione pannello di controlo frontale

6.2 INTERFACCIA



All’avvio il controllore effettua un lamp-test di 5 secondi dopo di che si pone in “Operativo”.

Stand-by

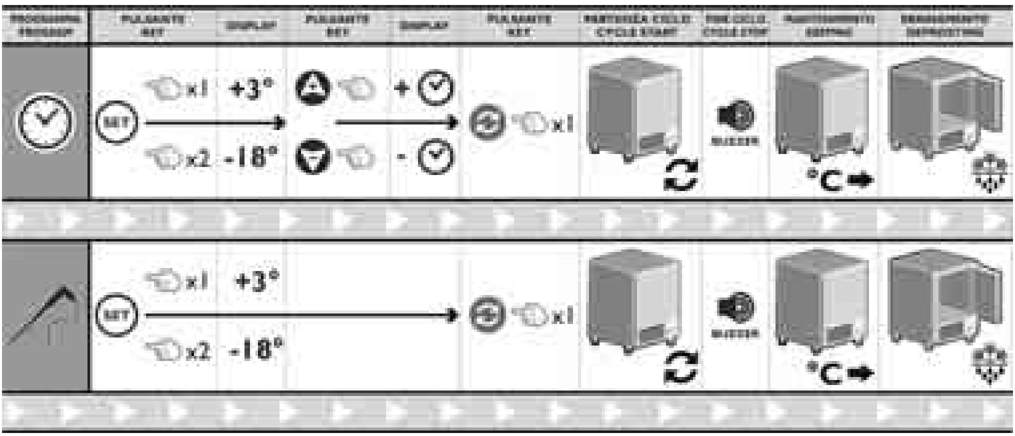
Visualizzazione

Il display visualizza ‘---‘.

Tasti

Il pannello di controllo si pone in modalità Stand-by se, a cicli di abbattimento fermi, viene premuto il tasto SET (SET) per 4 secondi

Impostazione programmi a tempo e con sonda al cuore



Stop

Visualizzazione

Il display visualizza il tempo (in ore e minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la lettura della sonda al cuore per un ciclo a sonda. Il punto in alto del secondo display indica la selezione di un ciclo negativo.

Tasti

I tasti Set, Up, Down permettono di accedere all’impostazione del ciclo di abbattimento.

La pressione di Set imposta automaticamente un ciclo con sonda positivo o negativo.

La pressione del tasto Set per 4 sec. pone il controllore in Stand-by.

La pressione di Up o Down imposta automaticamente un ciclo a tempo se precedentemente era selezionato un ciclo con sonda al cuore oppure imposta l’abbattimento + o - a tempo.

Se è attivo il buzzer la prima pressione di Down tacita il buzzer.

Una pressione semplice di Start/Stop avvia il ciclo di abbattimento.

Start

Visualizzazione

Il display visualizza il tempo mancante (in ore e minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la lettura della sonda al cuore per un ciclo a sonda.

Se è abilitata la presenza della porta (P1=1) e il contatto non è chiuso a display compare “dr “ ad indicare che la porta è aperta.

Tasti

Durante il programma “Sonda al cuore” ed il programma “Tempo”, premendo il tasto SET, si visualizza il tempo trascorso **da inizio ciclo**.

Premendo Up, viene visualizzata la temperatura letta dalla sonda camera. Tale visualizzazionepermane per 5 sec.

Se è attivo il buzzer, la prima pressione di Down permette di tacitare il buzzer.

Una pressione semplice di Start/Stop inizia o termina il ciclo di abbattimento/conservazione.

⚠ ATTENZIONE

Al termine della fase di abbattimento positivo si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da 0 a +3°C.
Al termine della fase di abbattimento negativo si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da -22 a -25°C.

Per rispettare i tempi di abbattimento previsti per legge, mentre e’ in corso un ciclo di abbattimento, e’ vivamente sconsigliato aprire la porta dell’Abbattitore.

6.3 ALLARMI

Gli allarmi presenti sono quelli relativi alle sonde. Sono mostrati solo quando è richiesta la visualizzazione della sonda relativa.

“***Er*** “ Errore generico o interno delle sonde
“***Er1***“ Errore sonda camera
“***Er2***“ Errore sonda al cuore

Se è in corso un abbattimento e si verifica un errore sonda al cuore, il ciclo passa a tempo pur rimanendo la visualizzazione dell’errore.

6.4 REGOLAZIONI

Compressore

Il compressore può essere attivo solo in start con la sonda camera non in errore. Se presente la porta (P1=1), la porta deve essere chiusa per dare il consenso all'avvio del compressore solo se P6=0. Con P6=1 il compressore è attivo anche con porta aperta e a ventola ferma.
Il compressore parte in base al SET-POINT impostato relativo al ciclo selezionato ed anche in base al differenziale di temperatura impostato (Parametro P8).

Sono sempre presenti le tempistiche di protezione per il compressore che sono:

- P9: ritardo minimo che deve intercorrere tra uno spegnimento e la successiva accensione del compressore. Tale parametro è usato anche a reset della scheda.
- P10: ritardo minimo che deve intercorrere tra due accensioni consecutive del compressore.

Se è già in corso una temporizzazione, il ritardo viene reimpostato se questo è maggiore del conteggio.

Sbrinamento manuale

Lo sbrinamento viene effettuato a porta aperta, senza l'utilizzo ne di resistenze ne di gas caldo

Parametri

Per entrare in programmazione parametri premere contemporaneamente Up e Down per almeno 4 sec.. A questo punto sul display compare il numero del parametro stesso (P0). La pressione del tasto Set permette di modificare il parametro.

I tasti Up e Down, in visualizzazione del numero del parametro permettono di passare al parametro successivo/precedente; mentre in visualizzazione del valore ne permettono la modifica.

	Descrizione	Def.	Min	Max	Unità
P0	Abilita il buzzer al passaggio in conservazione Il buzzer suona per 60 sec.	10	0	60	sec.
P1	Presenza Porta 0=Porta assente;1=Porta presente	1	0	1	---
P2	Ventilatore in abbattimento 0= in parallelo al compressore 1=sempre accesi	1	0	1	---
P3	Abilitazione sonda al cuore	1	0	1	---
P4	Abilitazione abbattimento negativo	1	0	1	---
P5	Abilita Sbrinamento	1	0	1	---
P6	Ferma utenze a porta aperta 0=Compressore+Ventole; 1=Ventole	1	0	1	---
P7	Configurazione RL2 0= Sbrinamento; 1=Ventole+Sbrinamento	1	0	1	---
P8	Isteresi di regolazione	3	1	20	°C
P9	Protezione Compressore Off/On (valido anche a reset)	2	0	99	min
P10	Protezione Compressore On/On	3	0	99	min
P11	Durata Sbrinamento	10	0	99	min
P12	Durata Sgocciolamento	3	0	99	min
P13	Set Spillone per abbattimento positivo	3	-50	99	°C
P14	Set Spillone per abbattimento negativo	-18	-50	99	°C
P15	Set Camera per abbattimento positivo	-2	-50	99	°C
P16	Set Camera per abbattimento negativo	-40	-50	99	°C
P17	Set Camera per conservazione positiva	0	-50	99	°C
P18	Set Camera per conservazione negativa	-25	-50	99	°C
P19	Durata abbattimento positivo a tempo	90	0	599	min
P20	Durata abbattimento negativo a tempo	270	0	599	min
P21	Set temperatura condensatore, per ventola secondaria	60	-50	99	°C
P22	Abilitazione regolatore ventola secondaria	1	0	1	

7. MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

Tutte le operazioni di manutenzioni e riparazioni dell’Abbattitore di Temperatura devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia all’Abbattitore stesso che all’unità condensatrice se remota. Tali operazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale abilitato e specializzato.



ATTENZIONE

Le operazioni di Pulizia ordinaria e straordinaria sono descritte nel capitolo 5 “PULIZIA”

7.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno una volta per anno), fare verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema, si deve prestare attenzione e controllare che:

- l’impianto scarico dell’acqua di condensa funzioni correttamente
- non vi siano perdite di gas refrigerante e che l’impianto refrigerante funzioni correttamente
- lo stato di manutenzione dell’impianto elettrico sia in completa sicurezza.
- Le guarnizioni delle porte e la porta stessa si chiudano correttamente
- Pulire il condensatore dell’unità refrigerante.

7.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Se il mobile è dotato di motoventilatore, e si necessita sostituirlo, togliere la tensione di alimentazione, verificare al targhetta dati tecnici del motoventilatore e sostituirlo con uno di identica potenza, voltaggio e frequenza.

7.3 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / Gas refrigerante

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del compressore, recuperare il gas refrigerante e l’olio evitando di disperderlo nell’ambiente.

7.4 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l’apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, compressori ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali:

> Lamiera, rame e alluminio, plastica e gomma, vetro, componenti in poliuretano schiumato ed altro.
> Gas ed olio refrigerante devono essere stoccati in appositi bidoni, non scaricarli nelle fognature.

Devono inoltre essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.
Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell’utente comporta l’applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

ATTENZIONE

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato rifiuti.

7.5 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Comunicare in modo chiaro ai nostri uff.commerciali:

- Modello del mobile frigorifero
- Numero di matricola del mobile frigorifero
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

8. MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI

Er	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore generico o interno delle sonde	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
Er1	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore sonda camera	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
Er2	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore sonda al cuore	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
	Tempi troppo lunghi di abbattimento	Controllare che l' evaporatrore non sia intasato dal ghiaccio	Lasciare aperta la porta almeno per 15 min per far sciogliere il ghiaccio formatosi
		Controllare di aver caricato il prodotto nel modo corretto e non eccessivamente	Alleggerire il carico delle vaschette o teglie
		Controllare che la ventola interna della cella giri	Contattare l'assistenza
		Assicurasi che la temperatura del laboratorio non sia eccessivamente alta e con alto tasso di umidità	Contattare l'assistenza
	Mancato mantenimento dell' alimento alla fine del ciclo di abbattimento		Contattare l’assistenza

Welcome

The producer thanks you for choosing one of its products.
We kindly ask you to read carefully our manual: this will guarantee the optimal use of your appliance.

RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uos, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministratiuve previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management)

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normatives en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 nº.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDEX

INTRODUCTION

The “BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER” has been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries

Directive 2004/108/CE	-	**Electromagnetic Compatibility**
Directive 2006/95/CE	-	**Low Voltage**
Directive 2002/95/EC	-	**RoHS**

Before proceeding with all the operations on the products, it is recommendable to read carefully the user’s manual and maintenance. In addition, it is important to follow all the current regulations (loading-unloading, installation of the product, electrical connections, positioning of the item, disposal of material).

Therefore, the units are supplied with all the documentation imposed by such standards.

The company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual. Moreover, the company will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorised accessories are installed in the unit. The maintenance requests easy operations, which can be carried out exclusively by specialized technician.

USING MANUAL

The user and maintenance manual constitutes an integral part of the blast chiller. It must be kept intact and in the safe place for the entire life of the appliance, even if the appliance is transferred to another user or owner. The manual must be easily consulted by operators and maintenance staff and must be placed nearby the unit.
The appliance includes all documentation required by regulations in force, which are reached during the planning and manufacturing phase. All the instructions prescribed on this manual must help the operator and the qualified technician to conduct all installation procedures, connections, use and maintenance of the system, in a safely manner and correctly. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

MANUAL PRESERVATION

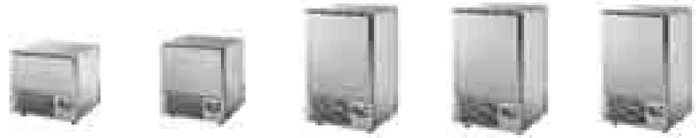
It is advisable to use the manual with care and in such a way as not to compromise its contents. Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual. Keep the manual in a place protected against humidity and heat. The instruction manual shall be kept nearby the unit so that operators can easily consult the manual. The manual must also return to its location after each consultation. Furthermore, the manual must be kept for the entire life of the appliance and must be handed over to any successive user or owner.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.

DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER

The current manual refers to a blast chiller that is an appliance suited for cooling quickly cooked food to a temperature of +3° C (positive process) or to -18° C (negative process).

WITH UNIT



		3 TRAYS	5 TRAYS	7 TRAYS	10 TRAYS	10 TRAYS
DIMENSIONS	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
NET WEIGHT	kg	50	71	90	90	102
CHAMBER DIMENSIONS	WxDxH mm	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	760x630x410
CAPACITY	TG	3 GN1/1 - 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
SPACE BETWEEN TRAYS	cm	7	7	10,5	7	7
BLAST CHILLING PERFORMANCE	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
BLAST FREEZING PERFORMANCE	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAS	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
TEST DETAIIS	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ABSORBED POWER	W	1150	1424	1490	1490	2100
POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

WITHOUT UNIT



		3 TRAYS	5 TRAYS	7 TRAYS	10 TRAYS	10 TRAYS
DIMENSIONS	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
NET WEIGHT	kg	30	51	60	60	69
CHAMBER DIMENSIONS	WxDxH mm	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410	760x630x410
CAPACITY	TG	3 GN1/1- 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
SPACE BETWEEN TRAYS	cm	7	7	10,5	7	7
BLAST CHILLING PERFORMANCE	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
BLAST FREEZING PERFORMANCE	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAS	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
TEST DETAIIS	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ABSORBED POWER	W	40	70	80	80	100
POWER SUPPLY	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

Available with racks kit and guides to fit pans 600x400mm or GN 1/1.
The external and internal structure is made of stainless steel. While the motor compartment is made of zinc-coated metal sheet. The basin is insulated with expanded polyurethane resin with a density of 40Kg./Mc.
The power supply is possible thanks to electric cable with plug already provided by the manufacturer.

The insulation of the basin is free of CFC in order to guarantee a low environmental impact.

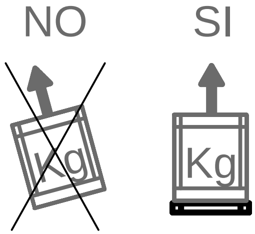
⚠ ATTENTION

All the operations regarding chapters:
1. POSITIONING THE BLAST CHILLER – 2. ELECTRICAL CONNECTIONS AND EARTHING – 3. CLEANING – 4. RECOMANDATIONS AND WARNINGS – 6. MAINTANANCE
Must be carried out by high qualified technical staff.

1. POSITIONING OF THE BLAST CHILLER/FREEZER

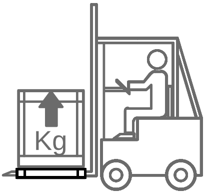
Before unloading/loading and positioning the blast chiller/freezer inside the shop/kitchen, you are kindly requested to read carefully the instruction manual in the different chapters regarding the unloading/loading, dimensions, weight, evaporating water basin, adjustable feet, electric connections and maintenance procedures of the blast chiller/freezer subjected in the present manual.

1.1 TRANSPORT



Do not superimpose blast chiller packing (allowed only if there is wooden crate packing option).
We recommend you to transport the blast/chiller always in the upright position (as mention on the packing). If the blast chiller/freezer with built in condensing unit was inclined during transportation we suggest you to keep the product in the suggested upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the start.

1.2 UNLOADING / DIMENSIONS/ WEIGHTS



The unloading/loading procedures should be executed by pallet-jack or by forklift driven by skilled and authorized staff. We decline any liability for failing to comply with safety rules currently in force.
Before starting the unloading, positioning and installation procedures of the blast/chiller freezer inside the shop/kitchen according to the model of the blast chiller/freezer, please read carefully the information showed in the dimensions and weights list.

The manufacturer declines any responsibilities due to operations performed without adopting the above safety precautions.

For further information, refer to the previous chapter "DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER".

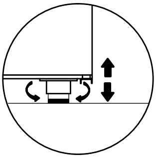
1.3 PACKING

At the delivery please check that the packing is intact and that during transportation no damage was occurred. Remove the external carton-box; remove the fastener that keeps still the blast chiller/freezer to its pallet, put it in the correct position and then remove the adhesive white protection of the stainless steel.
The recovery and the recycling of the packing materials such us, plastic, iron, carton box, wood help the saving of row material and reduce the waste. Please consult your area address book for disposal of materials and authorized garbage dump.

1.4 CONDENSATE WATER DRAINING/ DRAINING CONNECTION

The blast chiller/freezer is available with a built in condensing unit complete with a removable condensate water basin with manual defrost (without defrost heater).
The basin is assembled in the lower part, under the condensing unit.

1.5 POSITIONING AND FEET REGULATION



Place the blast chiller/freezer in a perfect horizontal position, acting if necessary on the screw type adjustable feet. Use a spirit level to check it. The blast chiller/freezer must be placed in order to operate properly and allow the correct defrost condensate water draining. In this way you will avoid noisy vibrations of the condensing unit. Check the correct positioning of the condensate water basin and its draining.

1.6 INSTALLATION INSIDE YOUR SHOP/RESTAURANT / WORKROOM

We suggest you to install the blast chiller/freezer inside an air-conditioned room. We kindly remind you that without this facility, malfunction may occur (for example condensation etc).

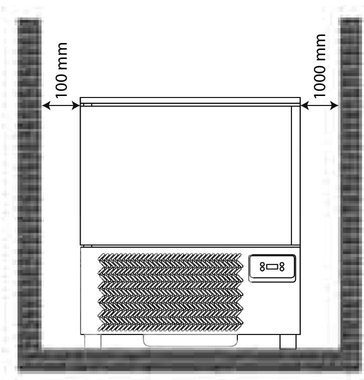
ATTENTION

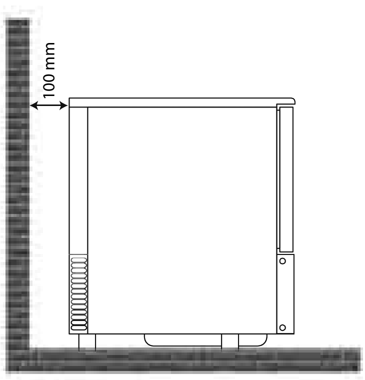
In order to allow a good functioning of the blast chiller/freezer please draw attentions to the following instructions.

- **Do not place the blast chiller/freezer to a direct exposure of sunlight and to all the other means of irradiation,** such as high intensity incandescent lights, cooking ovens, heating radiators.
- **Do not place the blast chiller/freezer close to external exits into draught,** such as doors, windows, air vent or air conditioning fans.
- **Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlet**.
- **Do not place any kind of material on the blast chiller.** Keep clear the whole blast chiller/freezer perimeter in order to allow a proper air circulation.
- **Do no place the blast chiller/freezer into an high relative humidity room** (condensate water creation is possible)
- **Do not place the blast chiller/freezer inside a closed cavity.** Without a proper air circulation the refrigeration unit will not work efficiently.
- **Do not place hot trays or pans on the top of the blast chiller**.

Verify that in the installation room there is enough air turnover, even during closing and rest hours. In this way the expansion/condensing unit will work correctly.

1.7 MINIMUM WALL DISTANCE





In order to allow a good blast chiller/freezer functioning and a correct air circulation, during the positioning you have to respect some minimum wall distance as follows:

- Keep a minimum distance, corresponding to the door opening length, from the front unit grid view.
- Keep a minimum 10 cm distance of the blast chiller back from the wall.

1.8 BLAST CHILLER WITH BUILT IN CONDENSING UNIT

The blast chiller is provided with built in condensing unit, therefore it is necessary not to obstruct the blast chiller/freezer air inlet corresponding to the front grid for the air extraction in order to allow a proper air circulation. Keep clear the whole blast chiller/freezer perimeter.
We remind you that room temperature rises or insufficient quantity of air to the unit condenser, reduce the blast chiller performances with possible deterioration of the products and more energy consumption. If the blast chiller/freezer with built in condensing unit was leant on the side during transportation we suggest you to keep the product in upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the starting

1.9 BLAST CHILLER WITH REMOTE CONDENSING UNIT

For what concerns the electric connection, it is necessary to follow meticulously the electrical rules in force. We remind you that all the operations must be performed by qualified staff only.
The remote condensing unit must be placed far from atmospheric agents, avoiding using the room where it is installed for storing goods, in order to assure air circulation.
According with the remote condensing unit characteristics, it is necessary to respect the space from the wall and other obstacles, to ensure always and adequate circulation of air which grants the correct functioning of the item and an easy maintenance.

2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING

2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force. These operations must be carried out by qualified staff. The company declines any responsibilities originated from the no observance of the above rules in force.

See the blast chiller electric diagrams at appendix – IV at the end of this manual.

Before plugging in the blast chiller, it is necessary to proceed with its complete and careful cleaning, using warm water with no aggressive detergents and drying with a soft cloth all the humid parts (read with attention the chapter regarding the blast chiller cleaning).
In order to carry out a correct plug in you must proceed as follow:

- **Prearrange a thermal magnetic circuit breaker switch** and be sure that the frequency/tension of the line corresponds to that shown on the blast chiller serial number label (see the label placing).
- **Verify the supply tension at the socket,** it must be between +/- 10% when you start the compressor.
- **We recommend you to install a bipolar-switch** (or 4 square pole switch) with contact opening of at least 3 mm, at the head of the socket. This switch is obligatory if the loading is over 1000 W or when the blast chiller is connected directly without the use of the plug. The mag thermic switch has to be placed nearby the blast chiller in order to be well seen by the technician in case of maintenance.

It is necessary that the power supply cable section is adequate to the unit power consumption.

The earthing of the appliance is compulsory in conformity with the law.Therefore it is necessary to connect it to an efficient earthing system. If the power supply cable was damaged, it must be substituted by the technical qualified staff. It is strongly recommended to avoid the use of electrical appliance inside the blast chiller compartment.

- **If the compressor is damaged, it must be replaced exclusively by qualified staff**, in order to prevent any risks. In case of breakdown we suggest to unplug the appliance and to use a high sensitivity mag thermic anti-electrical shock switch.

2.2 STARTING THE BLAST CHILLER

ATTENTION

The first start up must be carried out by qualified staff.

Before switching on the blast chiller, be sure that:

- Your hands must be dry
- The surface of the blast chiller must be dry
- The floor and the electrical socket must be dry

Furthermore, be sure that:

- The build in condensing unit blast chiller must be carried only in upright position. If it had leaned, we recommend to wait at least 8 hours before proceeding with the start so that the oil will flow in all the components, lubricating them again.

For the temperature setting make reference to the corresponding chart about product categories/ usage temperature, in addition For the working parameters regulation refer to the user instructions of the control panel enclosed to this current manual.

Once the blast chiller is connected with the power cable (see the previous paragraph), proceed powering it with the switch closing.

For the built in unit, before plugging it in, verify that the selector is open in 0, OFF or green position. Insert the socket and then turn off the switch. Before placing inside the food to be chilled or frozen, it is necessary to clean the chamber of the appliance (see chapter about cleaning) and afterwards it will be required to chill in advance the chamber before starting the positive or negative processes.

For regulating the functioning parameters consult the instructions for the instrument panel enclosed to the current manual.

3. CLEANING

All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit.

3.1 CLEANING OF THE BLAST CHILLER

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the loading zone, in order to prevent the development and the accumulation of bacteria.
Before cleaning the blast chiller room, carring out the defrosting keeping the door open and removing the lid of the derainage pipe

ATTENTION

It is essential to keep daily clean the blast chiller in order to prevent the development and the accumulation of bacteria. Before cleaning the chamber of the blast chiller, you must execute a defrosting process, by removing the lid of the drainage basin.

- **Do not flush directly the inner parts of the blast chiller** because the electrical parts could get damaged.
- **Do not use any hard metal tools to remove the ice**.
- **For the cleaning use only warm water (not hot) with no-aggressive detergents, taking care of drying the wet parts with a soft cloth.**
- **Avoid to use products that contain chlorine or diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid,** vinegar, bleach or other products that might scratch or grind.
- **We recommend to clean the device at least once a month,** when it used for deep-frozen products.

Attention, during the cleaning operations it is recommended to use work gloves.

3.2 CLEANING THE PROBE

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the temperature core probe.



It is essential to keep daily clean the blast chiller room probe. All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. We recommend to rinse carefully the probe with clean water and with hygienized solution.
Refer to the same methods and detergents for cleaning named in the previous paragraph.

3.3 CLEANING THE CONDENSER UNIT

All the cleaning operations must be carried out when the unit is off, taking off the electric tension from both the device and the condensing unit. Only qualified staff shall carry out the cleaning operations.

For the cleaning and maintenance of the parts made of stainless steel, follow the below recommendations, considering that the first and basic rule is to guarantee the no-toxicity and the maximum hygiene of the treated

products. The stainless steel has a fine layer of oxide that prevents the making of rust. There are detergents that can destroy or corrode that layer, originating therefore corrosions.
Before using any detergents inquire with your family supplier about neutral products without chlorine, in order to avoid corrosions of the steel. In case of scratches on the surface it is necessary to smooth it with the finest STAINLESS STEEL wool or with abrasive cloth made of sinewy synthetic material.
For the cleaning of the STAINLESS STEEL it is recommended not to use steel wool and do not leave them on it because little ferrous deposits might remain on the surface and therefore it could cause the making of rust and compromise the hygiene conditions.



In order to have always a good function of the condensing unit it is necessary to carry out periodically the condenser cleaning. This cleaning depends mostly on the environment where the condensing unit is installed.
It is advisable to use an air flush blowing from the inside to the outside of the unit. If it was not possible, use a long bristle brush on the external of the condenser. Be careful not to damage the circuit of the cooling fluid. The built in condensing unit is placed in the lower side of the blast chiller. Do not use water splashes.

Attention, during the cleaning operations it is recommended to use work gloves.

ATTENTION

The operations of ordinary and extraordinary maintenance are described on the chapter 65 "MAINTENANCE".

4. RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

We recommend to make a daily cleaning of the external part of the blast chiller, including the internal side of the door near the gaskets.

4.1 MANUAL DEFROSTING

The blast chiller has manual defrosting and can be made with open door or closed door (in this case the time of defrosting will be longer).

ATTENTION

- ***When the blast chiller has finished the process, it is necessary to remove the lid of the water drainage pipe in order to allow the water draining into the basin. The drainage pipe is useful also for the draining of other liquids from the product.***
- ***At the end of the process, check the level of the water and, if it necessary, empty the basin.***

4.2 MAXIMUM SHELF LOAD AND STORAGE

ATTENTION

The blast chiller is suitable to drop the temperature of already cooked food (see the chart with the temperatures according to the products which must be dropped).
Do not introduce into the blast chiller products which are just taken out of the oven. Wait few minutes before placing the products inside the room and then start the cycle. We remind you that the blasting time to reach the requested temperature, depends on different factors such as:

- **The shape, the type, the thickness and the material in which the food to be chilled is contained.**
- **The usage of lids above the containers.**
- **The physical features of the product, density, water and fat contents.**
- **The temperature condition of the food to be chilled.**
-

The setting of the time for the positive chilling and negative blasting must be set according to the type and the weight of the food to be treated.

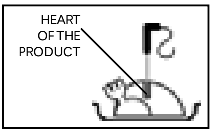
MODALITIES SELECTION OF THE PROCESS TIME

The modalities selection of the blast chiller are:

- Time cycle, when the process time is specified. When the time cycle phase finishes, the conservation modality automatically starts.
- With core probe, it is sufficient to set the temperature of the product to be chilled of frozen; the probe records the temperature and after the acoustic signal the device will pass into the conservation modality (see position of core probe).

TYPE OF PROCESS	TYPE OF CYCLE	TYPE OF PRODUCT	LOADABLE PRODUCT	THICKNESS	CYCLE AT THE PRODUCT CORE
POSITIVE	FULL SPEED	for dense food or thick size	4 kg each tray maximum	50 mm	+3 °C MAX 90 min
NEGATIVE	FULL SPEED	for dense food or thick size	3 kg	40 mm	until -18°C (240 min)
	REDUCED SPEED	delicate products, vegetables, crème, sponge dessert, small size products	-	-	-

MEASURING THE TEMPERATURE AT THE PRODUCT CORE



When the thickness of the products allows it, always use the core probe to know exactly the reached temperature at the product core, and do not interrupt the cycle before the temperature of +3°C and -18°C is reached.
For a correct function of the blast chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the blast chiller.
Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlets inside the device.

For a correct function of the Blast Chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the Blast Chiller.

ATTENTION

Children must be kept away from the Blast Chiller.

LOADING OF THE FOOD

The food to be chilled cannot be superimposed.

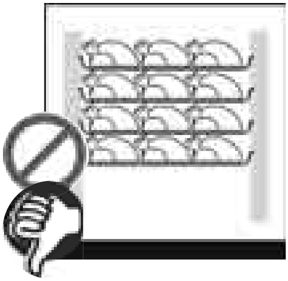
The thickness must be lower than:
- 50 mm for negative cycle
- 80 mm for positive cycle

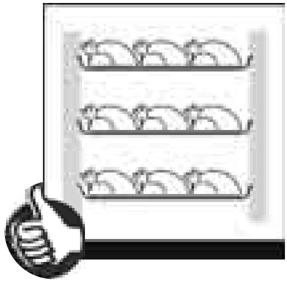




SPACE BETWEEN THE PANS

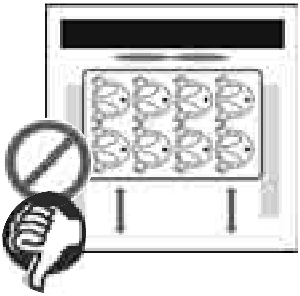
In order to permit a good air circulation inside the Blast Chiller room:
- it is necessary to keep at least 7 cm space between the pans.

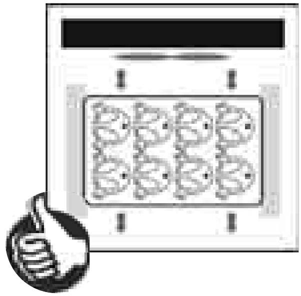




POSITION OF THE PANS

In order to permit a good process:
- The pans must be placed closed to the evaporator.
- Divide in equal spaces the distance between the pans.





CONSERVATION OF THE FOOD COOKED AND BLAST FREEZED

The food cooked and blast freezed can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to 5 days from the date of treatment.
It is important to respect the cold chain, keeping during the consevation a stead temperature between 0°C and 4°C, according to the food.
Using the technique of vacuum packing, the time of conservation can be raised until about 15 days.

CONSERVATION OF THE FOOD COOKED AND DEEP FROZEN

The food cooked and deep frozen can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to several months from the date of treatment. It is important to respect the cold chain, maintaining during the conservation a stead temperature from 0° to 4°C, according to the kind of the food.
Using the vacuum technique, the conservation time can be raised until about 15 days.

The food which is subject to negative cycle can be safely preserved for a period of time from 3 to 18 months, according to the food treated.

- It is important to respect the conservation temperature equal or below -20°C.

ATTENTION

- **Avoid leaving at room temperature the food cooked and to be blast frozen.**
- **Avoid humidity loss, at risk of the food fragrance.**

The blast frozen food must be protected by a protective film (better if vacuum packed) and provided with adhesive label on which must be indicated:
- The content
- The day of preparation
- The assigned expired date

ATTENTION

Once the food is defrosted, it cannot be frozen again.

4.3 BLAST CHILLER STARTING UP PROCEDURES

BLASTING CYCLE WITH CORE PROBE

1- Push the green button
2- Push the button “SET” to select the temperature +3°c or -18°c.
3- Afterwards, push the button “START” to start the cycle
4- At the end of the cycle (when the buzzer starts to ring), the machine passes automatically into the conservation phase.

BLASTING CYCLE AT TIME

1- Push the green button
2- Push the button “SET” to select the temperature +3°c or -18°c.
3- Afterwards, push the button “UP” ,“DW” to set the requested time for the blasting cycle.
4- Push the button “START” to start the cycle
5- At the end of the cycle (when the buzzer starts to ring), the machine passes automatically into the conservation phase.

4.4 CONSERVATION TIME (IN MONTHS) FOR BLAST CHILLED-SHOCK FROZEN FOOD

In the chart below there are the preservation times of some deep-frozen food.

FOOD	Freezing -18°C	Freezing -25°C	Freezing -30°C
DAIRY PRODUCTS			
Cheese	4	6	6
Butter	8	12	15
POULTRY AND MEAT			
Beef	9	12	18
Veal	6	12	18
Lamb	6	12	18
Pork	4	12	15
Poultry	5-9	12	18
Rabbit, goose	4-6	-	-
Duck, turkey	4-6	-	-
Game	6-10	12	12
FISH			
Lean	6-8	12	15
Fat (eel, mackerel, salmon, herring)	3-4	7-8	8-9
Shellfish with pincers	3-4	12	17
Shellfish	2-3	10	12
VEGETABLES AND FRUITS			
Vegetables	12	18	24
Fruits	12	18	24
PASTRY			
Cakes	2-4	8	12
PRE-COOKED FOOD			
Pre-cooked food	2-4	6	6

5. BLAST-CHILLING/SHOCK FREEZING TIME

FOOD	PAN	MAXIMUM LOADING CAPACITY	PRODUCT THICKNESS	BLAST-FREEZING TIME	CYCLE USED
PRIMI PIATTI					
White sauce	GN1/1 h60	6 L	4 cm	70 minutes	POSITIVE
Meat Stock	GN1/1 h110	7 L	6-7 cm	90 minutes	POSITIVE
Cannelloni	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIVE
Vegetable soup	GN1/1 h100	5 L	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Fresh pasta	GN1/1 h40	1 Kg	5 cm	30 minutes	NEGATIVE
Meat and tomato sauce	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Bean soup	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Fish soup	GN1/1 h60	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
MEAT AND POULTRY					
Roast	GN1/1 h60	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIVE
Braised beef	GN1/1 h60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIVE
Boiled beef	GN1/1 h60	6 Kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIVE
Chicken breast	GN1/1 h40	5 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIVE
Roast-beef	GN1/1 h40	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIVE
FISH					
Grouper	GN1/1 h40	3 Kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIVE
Sea cicada	GN1/1 h40	2 Kg	3 cm	25 minutes	POSITIVE
Vacuum-packed moules	GN1/1 h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minutes	POSITIVE
Fish salad	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NEGATIVE
Boiled polyp	GN1/1 h60	5 Kg	-	60 minutes	POSITIVE
Humid cuttle fish	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
VEGETABLES					
Carrot	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
Mushroom	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
Courgettes	GN1/1 h60	3 Kg	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
PASTRY					
Vanilla and chocolate pudding	GN1/1 h60	6 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
English cream	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Custard cream	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Creamy sugary pudding	GN1/1 h40	3 L	6 cm	60 minutes	POSITIVE
Semifreddo	GN1/1 h40	3 Kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIVE
Tiramisù	GN1/1 h60	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIVE

THE MANIFACTURE HAS THE RIGHT TO MAKE TECNICAL CHANGES WITHOUT WARNING

6. CONTROL PANEL

6.1 DESCRIPTION

The control panels manages the basic functions of the device:

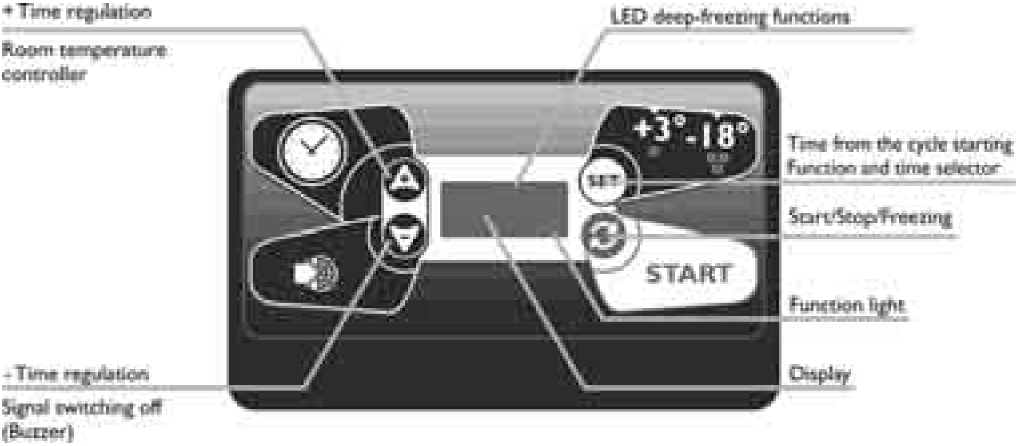
- Positive blast-freezing or cooling
- Negative blast-freezing or deep-freezing
- Hearth probe or time blast-freezing
- Conservation
- Manual defrosting without heater or hot gas

Thanks to some parameters is possible to erase some functions or change others.
The final user (the cook) can select the type of cycle and the chilling time when the core probe is not selected.



Control panel position

6.2 INTERFACE



There is a 5 seconds lamp-test when the control stats, after that it places in Operative position.

Stand-by

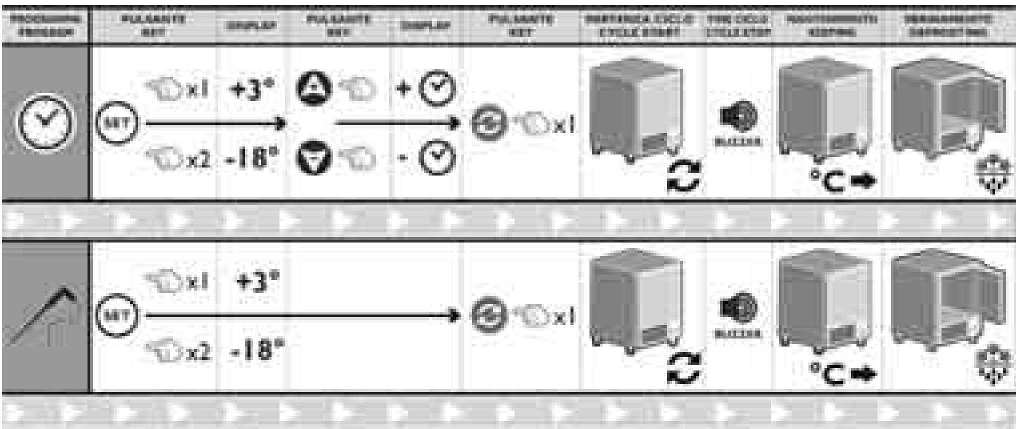
Display

The display shows '---'

Keys

The front panel stops in stand by functions if the button "SET" (SET) is pressing for 4seconds when the blasting cycles have been stopped

TIME AND CORE PROBE PROGRAMM SETTING



Stop

Display

When the time cycle is selected the display shows the time (in hours and minutes) or the records of the core probe if the probe cycle is selected.
The upper point of the second display shows the selection in case of negative process.

Keys

Set, Up Down keys permit to enter the cycle setting.

Set to go automatically to the negative and positive probe cycle process.

Press Set key for 4 sec the control panel is in stand-by.

Press Up or Down to set automatically time cycle if previously was selected the core probe cycle, otherwise set +/- for the time cycle.

If the buzzer is on, pressing Down to turn it off.

Press Start/Stop to start the cycle.

Start

Display

The display shows the remaining time (in hours and minutes), when the time cycle is selected or the records of the core probe if the probe cycle is selected.

If the presence of door is on (PI=I) and the contact is not well closed, on the display appears "dr" which shows that the door is open.

Keys

Pressing the "SET" key the display shows the time passed from the starting of the cycle or the time of the time cycle, in order to reach the cycle temperature, if it is in conservation modality.

Pressing Up , the temperature recorded by the room probe is shown. This data lasts 5 seconds.

If the buzzer is on, pressing Down to turn it off.

Press Start/Stop to start the cycle.

ATTENTION

At the end of the positive process phase, the conservation program is set automatically at the temperature of 0 to +3°C.
At the end of the negative process phase, the conservation program is set automatically at the temperature of -22 to -25°C.

In order to respect the chilling and freezing time provided by law, while a cycle is in progress, it is strongly advised against opening the door of the device.

6.3 ALARMS

The existing alarms are those related to the probes. They are shown only when it is required the view of the relative probe. "Er" Generic or internal error of the probes.

"Er" generic error or inside the probe
"ErI" room probe error
"Er2" core probe error
If one program is in progress and an error is generated, the cycle passes to time process even if the error continues to be on. See chapter - 8.

6.4 REGULATIONS

Compressor

The compressor can be active only in START function when the room probe has no error.
If the presence of door is on (PI=I), the door must be closed to permit the starting of the compressor only if P6=0. With P6=0 the compressor is active even if the door is open and with arrested fan. The compressor starts according to the SET POINT on, corresponding to the selected cycle and according to the differential of temperature set (Parameter P8).

The protection time for the compressor are:

- P9: minimum delay that must exist between the switching off and the next starting up of the compressor. This parameter is used also like reset of the card.
- P10: minimum delay that must exist between 2 consecutive starting ups of the compressor.

Manual defrosting

The defrosting is carried out with open door, without the use of neither the heater nor the hot gas.

Parameters

Pressing contemporarily Up and Down to enter the parameter setting for at least 4 sec.
At this point on the display appears the number itself of the parameter (P0). Pressing the SET key, it is possible to see the value of the parameter itself and modify it.

The keys Up and Down, when the parameter setting is on, allow to pass to the next/former parameter; when the value of the parameter is on, they modify it.

	Description	Min	Max	Def.	Unit
0	Permit to enter into the conservation function; the buzzer rings for 60 sec.	0	1	1	---
1	Door present 0=door absent; 1=door present	0	1	1	---
2	Fan during the process 0=together with the compressor 1=always on	0	1	1	---
3	Permit to enter the core probe function	0	1	1	---
4	Permit to enter the negative process	0	1	1	---
5	Permit to enter the defrosting	0	1	0	---
6	Stopping functions when the door is open 0=compressor+fans; 1=fans	0	1	1	---
7	Configuration RL2 0=defrosting: I=fan+defrosting	0	1	1	---
8	Hysteresis of regulation	1	20	3	°C
9	Protection of the compressor Off/On (also valid as reset)	0	99	2	min
10	Protection of the compressor On/On	0	99	3	min
11	Defrosting duration	0	99	10	min
12	Dripping duration	0	99	3	min
13	Core probe for the positive process	-50	99	3	°C
14	Core probe for the negative process	-50	99	-18	°C
15	Room probe for the positive process	-50	99	-2	°C
16	Room probe for the negative process	-50	99	-40	°C
17	Room probe for the positive conservation process	-50	99	0	°C
18	Room probe for the negative conservation process	-50	99	-25	°C
19	Positive time process duration	0	599	90	Min
20	Negative time process duration	0	599	270	Min

7. MAINTANANCE – GARBAGE MANAGEMENT – DISPOSAL OF MATERIALS

All maintenance operations and reparations of the apliance must be carried out with stationary unit, removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. All the operations must be carried out by qualified and specialized staff.

CAUTION

All cleaning ordinary and extraordinary operation are described in chapter "CLEANING"

7.1 PERIODICAL CHECKS

At regular intervals (at least once a year), it is important to make a complete system check by qualified staff only. Please check that:

- the water drainage system works properly.
- there are no refrigerating gas leaks and the complete refrigerating system works properly.
- the maintenance state of the electrical system is completely safe.
- the door gaskets and the door itself close properly.
- the condenser of refrigerating unit is clean.

7.2 SUBSTITUTION OF THE FAN MOTOR

If the device is provided with a fan motor and it is necessary to remove it, it is important to taking off the tension, verify the label with technical data of the fan motor and substitute it with one of identical power, voltage and frequency.

7.3 SUBSTITUTION OF THE COMPRESSOR/ Refrigerated gas

In case of compressor damaging and/or replacing, save its refrigerating gas and oil and avoid dispersing it in the environment.

7.4 GARBAGE DISPOSAL



Plastic, gaskets, sheet metal, polyurethane components, panel controls and electric material in general must be

saved and/or dumped in public dumps and/or garbage authorized centre.
Be sure not to disperse.
Save the refrigerating gas and oil in special tanks, do not dispose of them in the sewage system but dump them in according to your local laws.

7.5 REQUESTING SPARE PARTS

When requesting spare parts, please say clearly:

- Model of the item
- Serial number of the item
- Quantity of the spare part

Possibly, enclose also a picture of the part to be ordered.

8. MESSAGES OF ERROR AND SOLUTIONS

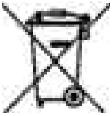
Er	Ensure that all the cables are included in the terminal	generic error or/ Internal error of the probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
Er1	Ensure that all the cables are included in the terminal	error of the room probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
Er2	Ensure that all the cables are included in the terminal	error of the room probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
	Blasting time too long	Check if the evaporator is blocked with ice	Leave the door open for at least 15 min to melt the ice
		Check if the product is loaded correctly and does not exceed	Lighten the load of trays and grills
		Check if the internal fan is spinning	Contact the assistance
		Ensure that the laboratory temperature is not too high and with high percentage of humidity	Contact the assistance
	Failed conservation of the food at the end of the blasting cycle		Contact the assistance

Note

Bienvenue



Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme. Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre cellule de refroidissement.

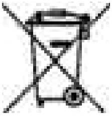


RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d’uos, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull’ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l’apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell’utente comporta l’applicazione di sanzioni amministratiuve previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

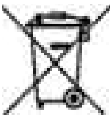


RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management)

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

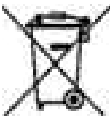


RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d’appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d’utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d’éventuels effets négatifs sur l’environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l’appareil. L’élimination abusive du produit de la part de l’utilisateur comporte l’application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

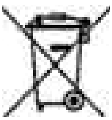


RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

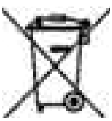


RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 nº.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDICE

INTRODUCTION

L'appareil dénommé "Cellule de refroidissement" a été réalisé en respectant l'ensemble des normes communautaires qui concernent la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les pays U.E.

Directive 2004/108/CE	-	**Compatibilité Electromagnétique**
Directive 2006/95/CE	-	**Basse Tension**
Directive 2002/95/EC	-	**RoHS**

Nous vous recommandons de lire très attentivement le manuel avant toute opération : de déplacement, d'installation et mise en marche de l'appareil.
Nous vous conseillons pour obtenir une durée maximum et un meilleur fonctionnement de l'appareil, de suivre scrupuleusement les normes contenues dans cette publication (chargement et déchargement, installation du produit, connections électriques, mise en marche et/ou démontage et déplacement / nouvel emplacement, élimination et/ou recyclage du produit en objet)

L'appareil doit être utilisé en accord avec ce qui est spécifié dans ce manuel.

Le producteur n'est pas tenu responsable des ruptures, accidents ou autres inconvénients, dûs au non respect des prescriptions contenues dans ce manuel.
Le producteur n'est pas aussi tenu responsable pour toutes modifications faites à l'appareil, les variations et/ou l'installation de pièces non autorisées, au manque de soins, et dans tous les cas où un défaut soit causé par un phénomène externe au fonctionnement normal du produit (phénomène atmosphérique, foudre, surtension du réseau électrique, irrégularité ou insuffisance de l'alimentation électrique… etc.).
La manutention comporte peu d'opérations et elles doivent être exécutées par un technicien spécialisé.

USAGE DU MANUEL

Le manuel d'utilisation constitue une partie intégrante du meuble et devra l'accompagner durant toute sa vie. Il est nécessaire de le conserver dans un endroit sûr. Le manuel est prévu pour faciliter la consultation par tous les opérateurs et utilisateurs, il doit être disponible près du meuble.
L'appareil est conçu suivant le respect des normes en vigueur et fourni avec la documentation correspondant à la réalisation.
Toutes les instructions contenues dans ce document doivent servir soit à l'opérateur soit au technicien qualifié pour pouvoir faire d'une façon sûre et correcte toutes les opérations d'installation, de mise en marche, d'utilisation et de manutention du meuble.
Le manuel d'usage et de manutention contient toutes les informations nécessaires pour une bonne utilisation du meuble avec une attention particulière à la sécurité.

CONSERVATION DU MANUEL

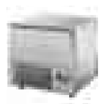
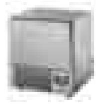
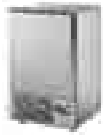
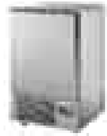
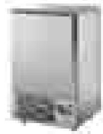
On recommande d'utiliser avec soin le manuel pour ne pas endommager le contenu. Ne pas enlever, ni arracher ni écrire pour quelque motif que ce soit, sur le manuel. Conserver celui-ci dans un endroit protégé de l'humidité et de la chaleur. Il doit être conservé près du meuble pour être consulté si nécessaire.
Terminé la consultation, le manuel doit être remis dans le lieu de conservation et sera conservé pour toute la durée de l'appareil et transmis aux éventuels autres usagers ou propriétaires successifs.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES, SANS PRÉAVIS.

DESCRIPTION

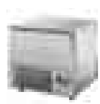
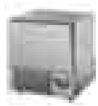
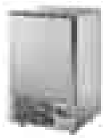
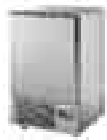
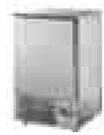
Le présent manuel fait référence à une Cellule de refroidissement, c’est-à-dire à un outil réfrigérant apte à refroidir rapidement un produit cuit jusqu’à +3°C (froid positif) ensuite jusqu’ à -18°C (froid négatif).

AVEC GROUPE LOGÉ

		3 NIVEAUX	5 NIVEAUX	7 NIVEAUX	10 NIVEAUX	10 NIVEAUX
DIMENSIONS	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
POIDS NET	kg	50	71	90	90	102
CHAMBRE DIMENSIONS	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACITÉ	TG	3 GN1/1 - 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ESPACE ENTRE PLATEAUX	cm	7	7	10,5	7	7
PRODUCTION REFROIDISSEMENT	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
PRODUCTION CONGÉLATION	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAZ RÉFRIGÉRANT	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
DÉTAILS D’ÉSSAI	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
PUISSANCE ABSORBÉE	W	1150	1424	1490	1490	2100
ALIMENTATION	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

POUR GROUPE A DISTANCE

		3 NIVEAUX	5 NIVEAUX	7 NIVEAUX	10 NIVEAUX	10 NIVEAUX
DIMENSIONS	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
POIDS NET	kg	30	51	60	60	69
CHAMBRE DIMENSIONS	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACITÉ	TG	3 GN1/1- 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ESPACE ENTRE PLATEAUX	cm	7	7	10,5	7	7
PRODUCTION REFROIDISSEMENT	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
PRODUCTION CONGÉLATION	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
GAZ RÉFRIGÉRANT	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
DÉTAILS D’ÉSSAI	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
PUISSANCE ABSORBÉE	W	40	70	80	80	100
ALIMENTATION	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

Fournie avec KIT crémaglières et glissières pour grilles et plaques 600x400 et GN 1/1.
La structure extérieure et intérieure est constituée en acier inox, le fond extérieur est en tôle galvanisée.
L’isolation de la cuve (sans CFC) est réalisée en mousse polyuréthane expansé, 40 Kg/Mc.
Alimentation par câble électrique, fourni par le constructeur.

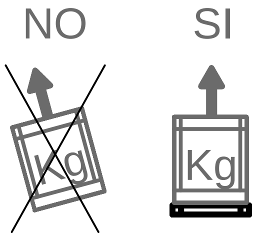
ATTENTION !

Toutes les opérations concernant les chapitres :
1. INSTALLATION DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT – 2. BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES –
3. NETTOYAGE – 4. RECOMMANDATIONS ET INSTRUCTIONS – 6. MANUTENTION
Devront être effectuées par un technicien qualifié.

1. POSITIONNEMENT DE LA CELLULE

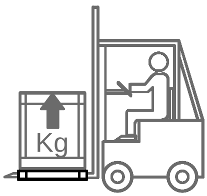
Avant de charger/décharger et positionner la cellule à l'intérieur du local de vente, veuillez consulter attentivement le manuel dans les diverses sections concernant le chargement/déchargement de la cellule, longueur, poids, bac de vidange des eaux de condensats, position et réglage des pieds, et du cadran électrique relatif à la cellule objet du présent manuel.

1.1 TRANSPORT



Ne pas superposer les cellules de refroidissement l'une sur l'autre (il est possible de le faire seulement si la cellule est emballée avec une caisse en bois).
Il est recommandé que la cellule de refroidissement soit toujours et seulement transportée en position horizontale (voir les indications sur l'emballage « Alto- Basso » (haut- bas)). Si la cellule de refroidissement avec unité condensatrice incorporée arrive inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tous les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

1.2 DÉCHARGEMENT CELLULE / DIMENSION / POIDS



Les opérations de chargement et déchargement de la cellule de refroidissement doivent être exécutées à l'aide d'un transpalette ou chariot élévateur qui sera conduit par un personnel spécialisé et certifié.
Le producteur décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.
Avant de commencer toute opération de déchargement, positionnement et installation de la cellule de re-froidissement dans les locaux de vente, selon le modèle de cellule, consulter avec attention les informations reportées dans le tableau (dimensions et poids).

Pour plus d'informations se rapporter au chapitre précédent : DESCRIPTION DE LA CELLULE .
La société décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.

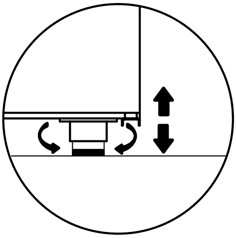
1.3 EMBALLAGE

À la livraison vérifier que l'emballage soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommage durant le transport.
Enlever l'emballage externe en carton de l'appareil, enlever les pièces qui fixent la cellule de refroidissement à la palette en bois, positionner la cellule de refroidissement et retirer la pellicule adhésive qui protège l'acier.
La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, le carton et le bois contribuent à l'économie des matières premières et à la diminution des déchets. Consulter les adresses dans votre région pour l'élimination des déchets dans une décharge et centres de déchèterie autorisés.

1.4 EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS

La cellule de refroidissement est disponible dans la version avec unité réfrigérante incorporée, complète de bac d'évacuation des eaux de condensats extractible avec dégivrage manuel (sans résistance de dégivrage). Le bac est positionné dans la partie inférieure, sous l'unité de condensation.

1.5 POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS



Faites attention à positionner la cellule de refroidissement horizontalement, en réglant si nécessaire les pieds à vis de la cellule pour la mettre à niveau, vérifier le bon positionnement à l’aide d’un niveau à bulle. La cellule de refroidissement doit être positionnée parfaitement à plat pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l’évacuation correcte des eaux de condensat du dégivrage, en autre ceci évitera toute vibration bruyante du moteur. Vérifier que le bac d’évacuation des eaux de condensats soit dans la position adéquate ainsi que le dégorgement.

1.6 INSTALLATION À L’INTÉRIEUR DU POINT DE VENTE

Nous conseillons d’installer la cellule de refroidissement à l’intérieur d’un local avec installation d’air conditionné. En autre, nous rappelons que si le local n’est pas climatisé, il pourrait se produire des anomalies de fonctionnement, par exemple, formation de condensation etc.

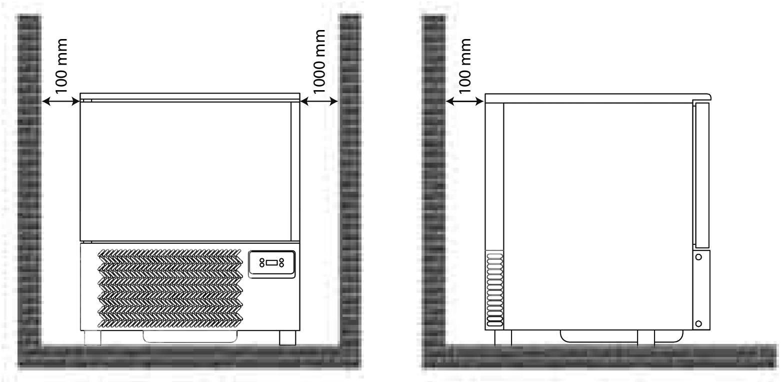
⚠ ATTENTION !

De façon à permettre un fonctionnement optimal de la cellule de refroidissement, prêter attention aux indications suivantes :

- **Ne pas positionner la cellule à exposition directe aux rayons solaires** ainsi qu’à tout autre forme de rayonnement, tels que illumination à incandescence à haute intensité, fours à cuisson ou corps radians du type chauffage.
- **Ne pas positionner la cellule près d’ouvertures vers l’extérieur en courant d’air,** comme portes et fenêtres ou au contact direct avec des flux d’air provenant de ventilateurs, bouches d’air et ventilo-convecteurs pour la climatisation de l’air.
- **Ne pas obstruer la prise d’air de la cellule.**
- **Ne pas appuyer aucun type de matériel,** boites en cartons ou autre, en laissant libre tout le pé-rimètre de la cellule de façon à ce qu’il y ait une bonne circulation de l’air.
- **Ne pas positionner la cellule à l’intérieur d’un local avec haute humidité relative** (possibilité de formation de condensation)
- **Ne pas positionner la cellule dans une cavité fermée,** car sans circulation d’air nécessaire l’unité réfrigérante pourrait ne pas fonctionner.
- **Ne pas poser de casseroles ou poêles chaudes sur le plan d’exposition de la cellule.**

Vérifier que l’air ambiant est suffisamment un recyclé, même dans les périodes de fermeture du local de vente. Ainsi l’unité d’expansion/unité condensatrice incorporée pourront fonctionner correctement.

1.7 DISTANCE MINIMUM DE LA CELLULE AU MUR



Afin de permettre un bon fonctionnement de la cellule et donc une correcte circulation d’air, durant la phase de positionnement, les distances MINIMUM doivent être respectées comme indiqué ci dessous :

- Maintenir une distance MINIMUM, c’est-à-dire la longueur d’ouverture de la porte, au frontal de la grille du moteur.
- Maintenir une distance MINIMUM de 100 mm du dos et des cotés de la cellule au mur.

1.8 CELLULE AVEC UNITÉ RÉFRIGÉRANTE INCORPORÉE

La cellule est dotée d’une unité réfrigérante incorporée, il faudra donc éviter d’obstruer les prises d’air de l’unité en correspondance de la grille frontale d’aspiration de l’air, ainsi cela permettra un correct changement de l’air. Éviter donc de mettre des produits ou autres matériaux sur le périmètre de la cellule.

Nous vous rappelons qu’une augmentation de la température ambiante ou une quantité d’air insuffisante au con-densateur de l’unité frigorifique, réduisent les performances de la cellule, avec la possibilité de la détério-ration des produits exposés et d’une augmentation de consommation d’énergie. Si la cellule avec unité de condensation in-corporée est inclinée durant son déplacement il est conseillé d’attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route, afin de permettre à l’huile présente dans le compresseur de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

1.9 CELLULE AVEC UNITÉ À DISTANCE

En ce qui concerne la connexion électrique il est impératif de se rapporter scrupuleusement aux normes électriques en vigueur, nous vous rappelons également que l’installation électrique et frigorifique devra être effectuée exclusivement par un technicien qualifié.
Le groupe à distance doit être placé à l’abri des intempéries atmosphériques, et d’éviter d’utiliser le site où se trouve la cellule pour le stockage de matériaux, pour ainsi permettre une meilleure circulation de l’air. En fonction des caractéristiques du modèle de l’unité de condensation à distance, il faudra respecter l’espace du produit au mur ou d’autres obstacles pour qu’il y ait une ventilation suffisamment adéquate, qui assurera le bon fonctionnement de la Cellule de refroidissement et un entretien facilité.

2. CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMPLACEMENT

2.1 PUISSANCE ÉLECTRIQUE

L'installation et les connexions électriques doivent être effectuées de façon professionnelle en fonction des normes électriques en vigueur. Ce travail sera effectué par un personnel compétent et qualifié en vertu des règles de droit. La Société décline toute responsabilité découlant du défaut de normes électriques en vigueur.

Voir le schéma de câblage de la Cellule de refroidissement à la fin de ce manuel.

Avant de relier électriquement la cellule, effectuer un nettoyage complet et précis de la cellule avec de l'eau tiède et en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides (attention avant de commencer, lisez la section du nettoyage de la cellule).

Pour effectuer une connexion électrique, procédez ainsi:

- Préparer un disjoncteur magnétothermique différentiel et assurez-vous que la fréquence / tension de ligne corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cellule (voir positionnement de la plaque)
- Vérifiez la tension au point de capture, tous deux du nominal ±10% au moment où le compresseur.
- Il est recommandé de monter un interrupteur bipolaire (ou quatre polaire) en coupant avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Ce commutateur est nécessaire lorsque la charge dépasse les 1000 watts ou lorsque la cellule est connectée directement, sans l'utilisation de la fiche. Le disjoncteur doit être placé près de la cellule pour qu'il puisse être bien visible par le technicien en cas de manutention.

Il est nécessaire que la section du cordon d'alimentation soit adéquate à la puissance absorbée par le groupe.

Il est obligatoire par la loi à l'échouement de l'installation, donc vous devez le connecter à une mise à la terre efficace. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel technique qualifié, afin d'éviter tout risque. Il est également recommandé de ne pas utiliser électroménager dans les compartiments internes de la cellule.

- Dans le cas où le compresseur est endommagé, celui-ci doit être remplacé exclusivement par du personnel qualifié afin d'éviter tout risque. Il est recommandé d'éviter en cas d'échec de déconnecter l'entière installation, et d' utiliser un interrupteur coupe-circuit avec différentiel à haute sensibilité.
- La fiche électrique de la cellule devra toujours être branchée directement à une prise fixe. Il est strictement interdit de brancher la fiche électrique de la cellule à une prolonge et/ou bien un adaptateur.

2.2 MISE EN MARCHE

ATTENTION !

La première mise en marche de la cellule devra être effectuée par un personnel compétent et qualifié.

Avant d'effectuer la mise en marche, vérifier que :

- Ne pas avoir les mains humides ou mouillées
- Que les surfaces de la cellule soient sèches
- Que le sol soit parfaitement sec

Vérifier aussi que :
La cellule avec unité de condensation incorporée a été transporté seulement et exclusivement en position verticale, si la cellule est inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

Pour régler les paramètres de température se rapporter au tableau relatif à la catégorie marchandise du produit/ température d'utilisation, en autre voir les paramètres de fonctionnement en consultant les ins-tructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique jointes à ce manuel.
Après avoir fait les contrôles ci-dessus, vous pourrez effectuer la mise en route de la cellule de refroidissement.
Pour la cellule avec groupe incorporé, avant d'insérer la fiche dans la prise de courant électrique, vérifier que le sectionneur soit ouvert en position 0, OFF ou vert. Insérer la fiche puis fermer l'interrupteur.
Avant d'introduire l'aliment à refroidir, il doit être fait le nettoyage de l'intérieur de la chambre de la cellule (voir chapitre nettoyage) et ensuite il sera nécessaire de pré-refroidir la chambre avant de commencer tout cycle de refroidissement que ce soit positif ou négatif.
Pour le réglage des paramètres de fonctionnement consulter les instructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique jointes à ce manuel.

3. NETTOYAGE

Tout nettoyage doit être effectué seulement quand la cellule est a l'arrêt, veuillez couper le courant ainsi que l'alimentation de la cellule.

3.1 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE LA CELLULE

La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage des grilles et /ou bacs de chargement des aliments au moins une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.

ATTENTION !

Il est indispensable de tenir propre quotidiennement la cellule pour éviter la formation et l'accumulation de bactéries.
Avant de procéder au nettoyage de la chambre de la cellule, faites un dégivrage en retirant le capuchon de la vidange.

- **Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer les parties internes et externes de la cellule,** car les parties électriques pourraient être endommagés.
- **Ne pas utiliser d'outils métalliques durs pour retirer la glace**.
- **Pour le nettoyage utiliser seulement de l'eau tiède** (non bouillante) en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides.
- **Éviter d'utiliser des produits à base ou contenant du chlore et ses solutions dilués**, l'hydroxyde de sodium, détersifs abrasifs, l'acide chlorhydrique, le vinaigre, l'eau de javel ou d'autres produits qui pourraient rayer ou meuler la cellule.
- **Nous recommandons donc d'exécuter au moins un nettoyage interne complet mensuel**, si la cellule est utilisée au refroidissement de produits surgelés.

Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.

3.2 NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage de la sonde de température une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.



Il est indispensable de maintenir propre la sonde de température de la chambre de la cellule.
Nous recommandons donc de rincer la sonde avec de l'eau tiède et avec une solution hygiénisante.
Voir les mêmes méthodes et matériels de nettoyage du paragraphe précédent.

3.3 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Toute opération de nettoyage à la fois de la cellule et de l'unité de condensation incorporée doit être effectuée seulement quand la cellule sera à l'arrêt, avec suppression de la tension.
Il est recommandé que cette opération de nettoyage soit effectuée par du personnel spécialisé.

Pour le nettoyage et la manutention des parties en acier inox, il faut suivre tout ce qui est spécifié dans ce manuel en considérant que la première règle de base est d'assurer la non toxicité et le maximum d'hygiène des produits traités. L'acier inoxydable a une fine partie d'oxyde qui empêche la formation de rouille. Il y a des substances détergentes qui peuvent détruire ou endommager cette partie et causer des corrosions.
Avant l'utilisation de n'importe quel produit détergent renseignez-vous chez votre fournisseur sur le détergent neutre sans chlore, pour éviter les corrosions sur l'acier. En cas de rayures sur les surfaces il est nécessaire de les lisser avec de la laine d'acier fine inoxydable ou des éponges de matériau fibreux synthétique en frottant dans le sens du satinage.
Important : pour le nettoyage de l'ACIER INOX n'utiliser jamais les pailles de fer et ne pas les laisser au dessus des surfaces parce que les dépôts de fer très petits peuvent y rester et provoquer la formation de rouille par contamination et compromettre l'état de l'hygiène.



Afin de pouvoir toujours compter sur le bon fonctionnement du condensateur, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage périodique du condenseur. Cela dépend principalement du nettoyage de l'environnement où vous avez installé le groupe de condensation.
Nous recommandons d'utiliser un jet d'air soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'unité, et si, ça n'est pas possible, utilisez une brosse à poils longs, à l'extérieur du condenseur. Faites attention à ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
Le groupe réfrigéré logé est positionné dans la partie inférieure de la mini cellule de refroidissement.
Ne pas utiliser de jet d'eau.



Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.



ATTENTION !

Les opérations de manutention ordinaire et extraordinaire sont décrites dans le chapitre 6 "MANUTEN-TION"

4. AVERTISSEMENTS D'USAGE

On conseille un nettoyage extérieur journalier du meuble et de la partie interne de la porte en proximité des joints.

4.1 DEGIVRAGE MANUEL

Le dégivrage de la mini cellule est manuel et peut être fait avec la porte ouverte ou fermée (dans ce dernier cas, le temps de dégivrage sera majeur).

ATTENTION !

- ***Après avoir terminé le cycle de réduction, retirez le bouchon de l'écoulement de l'eau du dégorgement : de cette façon l'eau de condensat ira à l'intérieur du bac. Le dégorgement sert aussi pour faire écouler tout les liquides du produit.***
- ***A chaque fin du cycle vérifiez le niveau de l'eau, et si nécessaire, videz le bac.***

4.2 CHARGEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONSER-VATION

ATTENTION !

La mini cellule est idéale pour abaisser la température d'un produit alimentaire déjà cuit (voir la table avec les températures relatives à chaque produit).
Ne pas introduire dans le meuble le produit qui vient de sortir du four, attendez quelques minutes avant de le positionner à l'intérieur de la chambre et commencer le cycle.

On rappelle que le temps de réduction du produit à la température désirée, dépend de facteurs différents comme par exemple :

- La forme, le type, l'épaisseur et le matériel dans lequel le produit à « faire descendre en température » se trouve.
- Usage des couvercles sur les contenants.
- Les caractéristiques physiques du produit, densité, contenu d'eau, contenu des gras.
- Les conditions de température de l'aliment qu'il faut « faire descendre en température ».

Les temps de la réduction positive et de la congélation rapide dépendent du type et poids du produit traité.

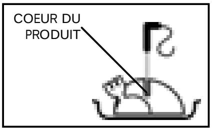
MODALITES DE SELECTION DU CYCLE DE REFROIDISSE-MENT

Les modalités de sélection de la réduction de témperature sont les suivantes:

- À temps, si on connait le temps de réduction de température du produit à refroidir. Quand la phase à temps termine, on passe automatiquement en cycle de conservation.
- Ou avec la sonde à piquer, à introduire dans le cœur du produit; il suffit de régler la température du produit à refroidir, la sonde trouve la température réglée, et après le signal acoustique, la cellule passera en cycle de conservation (voir position de la sonde à coeur).

POSITIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	max 4 kg par étagère	50 mm	+3 °C MAX 90 min
NÉGATIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	3 kg	40 mm	Jusqu'à -18 °C (240 minutes)
-	Vitesse réduite	Produits délicats, légumes, crème, desserts à la cuil-lère, produits de poids réduits	-	-	-

MESURE DE LA TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT



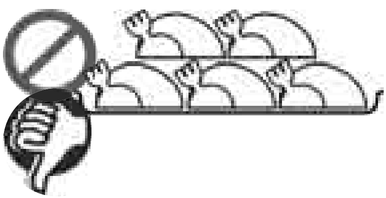
Quand l'épaisseur du produit le permet, utiliser toujours la sonde de température à piquer, pour connaitre la température correcte au cœur du produit, on conseille aussi de ne pas interrompre le cycle de re-froidissement avant être arrivé +3°C, pour le positif, et -18°C pour le négatif.

ATTENTION !

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la cellule.

CHARGEMENT DU PRODUIT

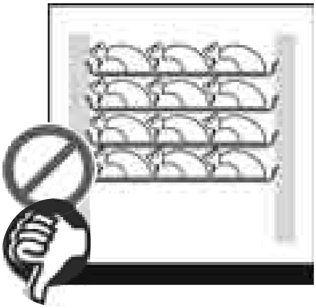
Les produits ne doivent pas être superposés.

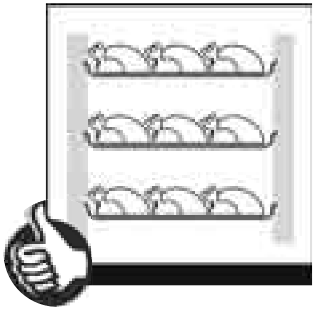




ESPACE À MAINTENIR ENTRE LES BACS

Afin de permettre un bon recyclage de l'air à l'intérieur de la chambre de la cellule : vous devez maintenir un espace de 70 mm entre les bacs.

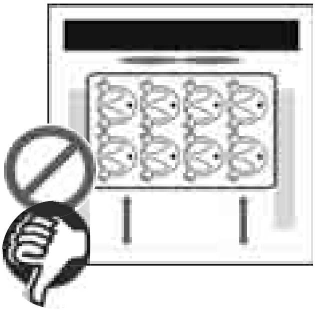


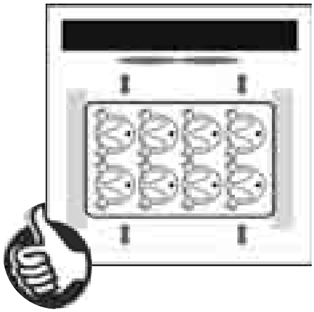


POSITION DES PLATEAUX

Afin de permettre un bon refroidissement :

- **Les plateaux doivent être positionnés près de l'évaporateur**
- **Divisez par espace égal en distance entre chaque plateau.**





CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET REFROIDI

Le produit cuit et refroidi peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité organoleptique jusqu'à 5 jours de celui du traitement.
Il est très important de respecter la chaine du froid, en maintenant pendant la conservation, une température constante entre 0 °C ÷ 4 °C, selon le produit.
En utilisant la technique du sous vide, le temps de conservation peut être augmenté jusqu'à 15 jours.

CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET CONGELÉ

Le produit cuit et congelé peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité or-

ganoleptique jusqu'à plusieurs mois après traitement.

Les produits qui ont subis un cycle de refroidissement négatif peuvent être conservés avec sécurité pendant un temps compris entre 3 et 18 mois, selon le produit traité.
Il est important de respecter une température de conservation égale ou supérieure à -20°C.

ATTENTION !

- **Evitez de laisser les produits cuits qui doivent refroidis, à la température ambiante.**
- **Evitez les pertes d'humidité, ça cause la perte des goûts conservés dans les produits.**

Le produit ayant subi un cycle de refroidissement doit être protégé par une pellicule pour aliments (mieux si sous vide) et avec une marque adhésive qui contient les informations suivantes écrites de façon indélébile:

- Le contenu
- Le jour de préparation
- La date d'expiration donnée.

ATTENTION !

Les aliments déjà décongelés ne peuvent pas être à nouveau congelés.

4.3 PROCEDURE DE MISE EN MARCHE DE LA MINICELLULE DE REFROIDISSEMENT

CYCLE DE REFROIDISSEMENT AVEC SONDE A COEUR

1 - appuyez sur le bouton vert
2 - appuyez sur le bouton **SET** pour sélectionner les températures standard +3°C ou -18°C
3 - après appuyez sur le bouton **Start** pour commencer le cycle
4- quand le cycle est terminé (quand l'alarme commence à sonner) la mini cellule passe automatiquement en phase de conservation

CYCLE DE REFROIDISSEMENT A TEMPS

1 - appuyez sur le bouton vert
2 - appuyez sur le bouton **SET** pour sélectionner les températures standard +3°C ou -18°C
3 - appuyez sur les boutons Up , Down pour sélectionner le temps désiré avec les flèches Up , Down
4 - après appuyez sur le bouton **Start** pour commencer le cycle
5- quand le cycle est terminé (quand l'alarme commence à sonner) la mini cellule passe automatiquement en phase de conservation

4.4 DUREE (EN MOIS) DE CONSERVATION DES ALIMENTS REFROIDIS

Tableau reportant les temps de conservation de quelques produits surgelés.

PRODUITS LAITIERS			
Fromage	4	6	6
Beurre	8	12	15
VIANDES ET VOLAILLES			
Boeuf	9	12	18
Veau	6	12	18
Agneau	6	12	18
Porc	4	12	15
Volaille	5-9	12	18
Lapin, Oie	4-6	-	-
Canard, Dinde	4-6	-	
Viande Sauvage	6-10	12	12
POISSON			
Maigre	6-8	12	15
Gras (anguille, maquereau, saumon, hareng)	3-4	7-8	8-9
Crustacé	3-4	12	17
Mollusque	2-3	10	12
LÉGUMES ET FRUITS			
Légumes	12	18	24
Fruits	12	18	24
PÂTISSERIE / DESSERT			
Gâteaux	2-4	8	12
ALIMENTS PRÉCUITS			
Précuits	2-4	6	6

5. TEMPS DE REFROIDISSEMENT

PREMIERS COURS					
Béchamel	GN1/1 h60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIF
Bouillon de viande	GN1/1 h110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIF
Cannelloni au four	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIF
Soupe de légumes	GN1/1 h100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIF
Pasta fraiche	GN1/1 h40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIF
Ragout et tomate	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de haricots	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de poisson	GN1/1 h60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
VIANDES ET VOLAILLES					
Porc rôti	GN1/1 h60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf braisé	GN1/1 h60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf bouilli	GN1/1 h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIF
Blanc de poulet	GN1/1 h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIF
Roast-beef	GN1/1 h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIF
POISSONS					
mérou au four entier	GN1/1 h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIF
cigales de mer	GN1/1 h40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIF
moules sous vide	GN1/1 h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIF
salade de poisson	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIF
Poulpe bouilli	GN1/1 h60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIF
Seiches compote	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
LEGUMES					
Carottes sautées	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
champignons sautés	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
courgettes sautées	GN1/1 h60	3 Kg	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
PÂTISSERIE / DESSERT					
Pudding a la vanille et au chocolat	GN1/1 h60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème anglaise	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème pâtissière	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème cuite (une seule portion)	GN1/1 h40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIF
Crème glacée	GN1/1 h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIF
Tiramisu	GN1/1 h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIF

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D’APPORTER TOUTES MODIFICATIONS TECH-NIQUES, SANS PRÉAVIS.

6. PANNEAU DE COMMANDE

6.1 DESCRIPTION

Le bouton de contrôle permet la gestion des fonctions de base d'une cellule :

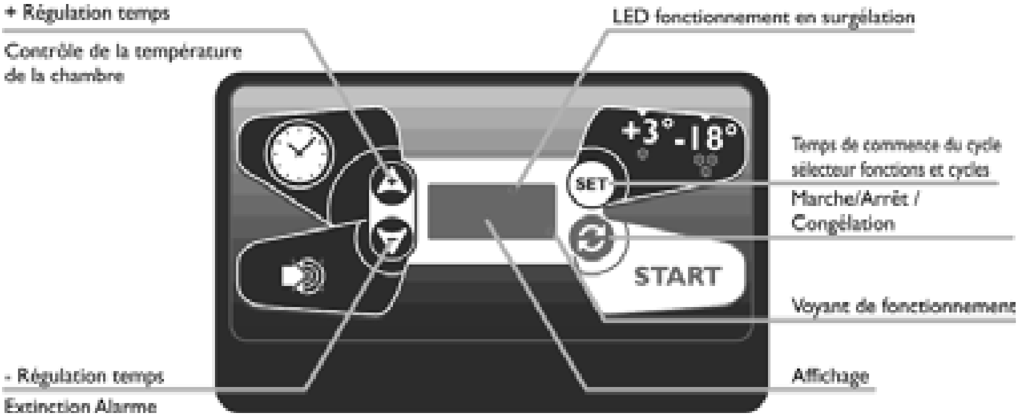
- réduction positive ou refroidissement
- réduction négative ou surgélation
- Arrêt de la réduction avec sonde à cœur ou à temps
- Conservation
- Dégivrage manuel

Pour une série de paramètres il est possible d'exclure quelques fonctions ou en changer quelques-unes. L'utilisateur final (cuisinier) est autorisé à modifier la sélection du type de refroidissement et le temps si la sonde n'a pas été sélectionnée à cœur.



Position du panneau de contrôle frontal

6.2 INTERFACE



Au départ le contrôleur effectue une lampe-test de 5 secondes après qu'il se soit mis en « marche ».

Stand-by

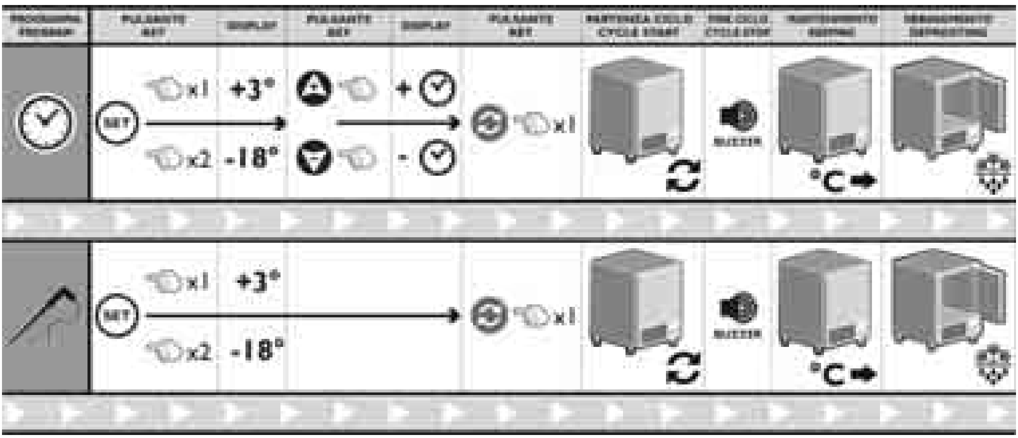
Visualisation

L'affichage indique '---'.

Touches

Le contrôleur peut être activé par une pression de la touche Set pendant 4 sec. Il se positionne en mode Stop.

Programmation programmes à temps et avec sonde à cœur



Stop

Visualisation

L'affichage indique, le temps (en heures et minutes) si le cycle est sélectionné à temps, ou la lecture de la sonde à cœur pour un cycle à la sonde. Le point en haut du deuxième affichage indique la sélection d'un cycle négatif.

Touches

Les touches Set, Up Down permettent d'accéder à la position du cycle de refroidissement rapide.
La pression du Set impose automatiquement un cycle avec sonde positif ou négatif.
La pression du bouton SET pendant 4 secondes met le contrôleur en stand-by.
La pression des Up ou Down impose automatiquement un cycle à temps si la sélection précédente était un cycle avec sonde à coeur, sinon sélectionne la réduction de la température + ou – à temps.
Si l'alarme est activée, la première pression du Down arrête la sonnerie.
Une simple pression du bouton Marche/Arrêt lance le cycle de refroidissement rapide.

Marche

Visualisation

L'affichage indique, le temps manquant (en heures et minutes) si le cycle est sélectionné à temps, ou la lecture de la température de la sonde à cœur pour un cycle à sonde. Le point décimal du deuxième affichage indique la sélection d'un cycle négatif. Si la fermeture de la porte est enregistrée (P1=1) et si le panneau de contrôle détecte que la porte est ouverte, il s'affichera « dr » qui indique que la porte est restée ouverte.

Touches

Si vous maintenez la touche Set enfoncée sur l'affichage il apparaîtra le temps écoulé depuis la mise en route du cycle ou le temps de refroidissement rapide s'il est en mode conservation.
Si vous maintenez la touche Up enfoncée, s'affichera la température intérieure de la cellule pendant 5 secondes.
Si l'alarme est activée une première pression du Down arrête la sonnerie.
Une simple pression du bouton Marche/Arrêt lance le cycle de refroidissement rapide/conservation.

ATTENTION !

A la fin de la phase de refroidissement positif on a le passage automatique en conservation, à une température de 0 à +3°C.
A la fin de la phase de refroidissement négatif on a le passage automatique en conservation, à une température de -22 à -25°C.
Pour respecter les temps de refroidissement rapide prévus pour la loi, pendant un cycle, ne pas ouvrir la porte du meuble.

6.3 ALARME

Les alarmes présentes sont celles relatives aux sondes. Elles apparaissent seulement si vous demandez la visualisation de la sonde en relation.

« Er » Erreur générique ou défaut de la sonde.
« Er I » Erreur sonde dans la chambre.
« Er 2 » Erreur de la sonde à cœur.

Si en cours de refroidissement rapide apparaît une erreur de la sonde à cœur, le cycle passe automatiquement à temps, mais le message d'erreur reste affiché.

6.4 RÉGLAGES

Compresseur

Le compresseur fonctionne seulement en Start avec la sonde intérieure si celle-ci n'est pas en erreur. Si la fermeture de la porte est enregistrée (P1=1), la porte doit être fermée pour donner la possibilité au com-presseur de se mettre en route seulement si P6=0. Avec P6=1 le compresseur se met en route même si la porte est ouverte et avec la ventilation fermée.
Le compresseur est réglé sur Set-point indiqué selon le cycle sélectionné et en relation au différentiel de la température indiqué (paramètre P8).

Il y a toujours une temporisation de protection pour les compresseurs qui sont :

- P9 : intervalle minimum entre un arrêt et la remise en route du compresseur. Ce paramètre est aussi utilisé pour la réinitialisation de la platine.
- P10 : intervalle minimum entre deux mises en route consécutives du compresseur.

Si une temporisation est en cours, le retard se ré impute si la durée de celui-ci est supérieure à P9 ou P10.

Dégivrage manuel

Le dégivrage est fait à porte ouverte, sans utiliser de résistances ni de gaz chaud.

Paramètres

Pour entrer dans les paramètres de programmation, maintenir appuyés simultanément les touches Up et Down durant 4 secondes. A ce moment, sur le panneau d'affichage apparaît le numéro du paramètre (P0). La pression de la touche Set permet modifier le paramètre. Les touches Up et Down, en visualisation du numéro du paramètre permettent de passer au paramètre suivant /précédent ; durant la visualisation de la valeur les touches Up et Down vous permettent la modification de celle-ci.

	DESCRIPTION	Min	Max	Déf.	Unit
P0	Permet l'alarme au passage en conservation. L'alarme sonne pendant 60 secondes.	0	1	1	---
P1	Présence de Porte : 0=Porte absente ; I=Porte Présente	0	1	1	---
P2	Ventilation en refroidissement rapide : 0= en parallèle avec le compresseur ; I= toujours actif.	0	1	1	---
P3	Fonctionnement de la sonde à cœur	0	1	1	---
P4	Fonctionnement refroidissement rapide négatif	0	1	1	---
P5	Dégivrage	0	1	0	---
P6	Arrêt Porte ouverte : 0=Compresseur+Ventilateur ; I=Ventilateur	0	1	1	---
P7	Configuration RL2 ; 0=Dégivrage ; I=Ventilateur+Dégivrage	0	1	1	---
P8	Réglage de l'hystérésie	1	20	3	°C
P9	Protection compresseur Off/On (valable aussi en Reset)	0	99	2	min
P10	Protection compresseur On/On	0	99	3	min
P11	Temps de dégivrage	0	99	10	min
P12	Temps d'écoulement	0	99	3	min
P13	Set de l'aiguille pour refroidissement rapide positif	-50	99	3	°C
P14	Set de l'aiguille pour refroidissement rapide négatif	-50	99	-18	°C
P15	Set chambre pour refroidissement rapide positif	-50	99	-2	°C
P16	Set chambre pour refroidissement rapide négatif	-50	99	-40	°C
P17	Set chambre pour conservation positif	-50	99	0	°C
P18	Set chambre pour conservation négatif	-50	99	-25	°C
P19	Durée du cycle de refroidissement rapide positif	0	599	90	Min
P20	Durée du cycle de refroidissement rapide négatif	0	599	270	Min

7. MANUTENTION – GESTION DE DÉCHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX

Toutes les opérations de manutention et réparation de la mini cellule de refroidissement doivent être faites avec l’unité arrêtée, en déconnectant la tension soit de la chambre, soit de l’unité condensant si elle est à distance. Ces opérations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

ATTENTION !

Les opérations de nettoyage ordinaire et extraordinaire se trouvent dans le chapitre 5 “NETTOYAGE”.

7.1 CONTROLES PERIODIQUES

Dans périodes régulières (au moins une fois par an), faire vérifier par un personnel spécialisé le parfait fonctionnement du système, il faut faire attention et contrôler que:

- Le système d’évacuation de l’eau de condensat fonctionne correctement
- Il n’y a pas de pertes de gaz et que le système réfrigérant fonctionne correctement
- La situation de manutention du système électrique soit en complète sécurité
- Les joints des portes et la porte se ferment correctement
- Nettoyer le condenseur de l’unité réfrigérante.

7.2 REMPLACEMENT DU MOTEUR VENTILATEUR

Si le meuble est équipé avec le moteur ventilateur, et qu’il faut le remplacer, enlevez la tension de l’alimentation, vérifiez la table avec les fiches techniques du moteur ventilateur et substituez cette pièce avec une pièce de même puissance, voltage, et fréquence.

7.3 REMPLACEMENT D’UN COMPRESSEUR / gaz réfrigérant

En cas de dommage et / ou remplacement du compresseur, récupérez le gaz réfrigérant et l’huile sans les disperser dans l’environnement.

7.4 ELIMINATION DE MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS



Les parties électriques et électroniques qui composent le meuble, comme les éclairages, le panneau électronique, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques, compresseurs et autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément en respect aux déchets urbains selon les procédures des lois en vigueur pour ce sujet en chaque pays.

Tout les matériaux qui composent le produit comme :

> tôle, cuivre et aluminium, plastique et caoutchouc, vitre, composants en polyuréthane et autre.

> Gaz et huile réfrigérants doivent être jetés en poubelles spéciales et pas dans les égouts.

En plus ils doivent être recyclés et ou éliminés selon les procédures et les normes actuelles de ce sujet. On rappelle que l’élimination abusive du produit par l’utilisateur comporte l’application de sanctions administratives prévues par la loi actuelle.

⚠ **ATTENTION !**

Consultez les références dans votre zone pour l’élimination des produits en décharge et/ou centre autorisé déchets.

7.5 COMMANDER LES PIECES DETACHEES

Communiquer de manière claire à nos bureaux commerciaux :

- Modèle du meuble réfrigéré
- Numéro de série du meuble
- Quantité des pièces détachées

Eventuellement envoyer une photo de la pièce dont vous avez besoin.

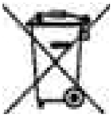
8. MESSAGES D’ERREUR ET SOLUTIONS

Er	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur générique ou interne des sondes	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
Er1	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde dans la chambre	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
Er2	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde à cœur	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
	Temps trop longs de refroidissement	Vérifiez que l’évaporateur ne soit pas bloqué par la glace	Laissez la porte ouverte pour au moins 15 minutes pour faire dissoudre la glace formée
		vérifiez d’avoir chargé le produit correctement et pas excessivement	Rendre plus léger le chargement des bacs ou grilles
		Vérifiez que le ventilateur interne de la chambre tourne	Contacter l’assistance
		Assurez vous que la température du laboratoire ne soit pas excessivement haute et avec taux d’humidité trop élevé.	Contacter l’assistance
	Manque de maintien de l’aliment à la fin du cycle de refroidissement		Contacter l’assistance

Einleitung



Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer. Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: sie wird Ihnen den optimalen Gebrauch Ihres Schnellkühlers gewährleisten..

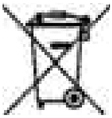


RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uos, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministratiuve previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

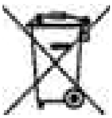


RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management)

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

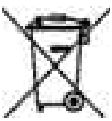


RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normatives en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

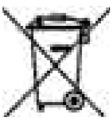


RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Bedienungsanleitung bedeutet, dass das Produkt nach dem 13. August in Verkehr gebracht worden ist. Am Ende seines Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend den im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen vom Hausmüll getrennt gesammelt, entsorgt und befördert werden. Das Produkt kann somit verwertet werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit beigetragen und die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Gerätewerkstoffe gefördert wird. Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Anwender wird mit den lt. geltender Verordnung vorgesehenen Verwaltungsstrafen geahndet wird. Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Geräte (in Italien durch das gesetzesvertretende Dekret Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Europäische Richtlinie 2003/108/CE zur Behandlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

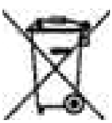


RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 nº.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

Das als „SCHNELLKÜHLER“ bezeichnete Gerät ist gemäß den gemeinschaftlichen Verordnungen über den freien Warenverkehr von Industrie- und Gewerbeprodukten innerhalb der EU-Länder hergestellt worden.

Richtlinie 2004/108/EG zur **Eektromagnetischen Verträglichkeit**
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
Richtlinie 2002/95/EG - **RoHS**

Lesen Sie vor jedem Arbeitsgang am Gerät die Bedienungs- und Wartungsanleitung aufmerksam durch. Sie sollten darüber hinaus alle einschlägigen Normen und Sicherheitsvorschriften befolgen (Abladen/Befördern, Installation, elektrischer Anschluss, Inbetriebnahme, Ausbau und Standortwechsel, Entsorgung bzw. Recycling des Produkts).

Das Gerät ist ausschließlich nach den Anweisungen in dieser Anleitung zu verwenden.

Der Hersteller haftet nicht für Defekte, Unfälle oder Störungen infolge der Missachtung oder Nichtanwendung der in vorliegender Anleitung enthaltenen Vorschriften. Dies gilt auch für etwaige Umrüstungen, den Ausschluss der elektrischen Sicherheiten, den Ausbau von Schutzeinrichtungen mit daraus folgender Beeinträchtigung der Gerätesicherheit, für den Umbau und/oder die Installation nicht genehmigten Zubehörs sowie den nachlässigen Umgang mit dem Gerät und für all die Fälle, in denen der Fehler von Ursachen herrührt, die nicht dem normalen Betrieb des Produkts zugeschrieben werden können (Wetter- und Klimaeinflüsse, Blitzschlag, Überspannung im Stromnetz, ungleichförmige oder unzureichende Stromversorgung usw.).
Die Wartung beschränkt sich auf einige einfache Eingriffe, die ausschließlich durch Fachpersonal zu erfolgen haben.

VERWENDUNG DER ANLEITUNG

Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Schnellkühlers und als solche an einem für Bediener, Fachtechniker und/oder Wartungspersonal leicht zugänglichen Ort aufzubewahren, damit sämtliche Arbeiten im Zusammenhang mit Installation, Inbetriebnahme, Ausbau und Stilllegung des Geräts korrekt und sicher ausgeführt werden können. In dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung sind alle für den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb dienlichen Informationen und Sicherheitshinweise enthalten.

AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

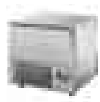
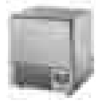
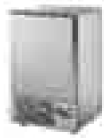
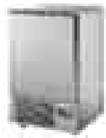
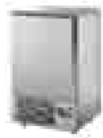
Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist in einwandfreiem Zustand und an einem sicheren Ort vor Feuchtigkeit und Wärme geschützt für die gesamte Nutzdauer des Produkts aufzubewahren. Sie muss bei Verkauf des Geräts an den neuen Betreiber überreicht werden, da sie auch die Informationen über die Stilllegung bzw. das Recycling des Geräts enthält. Für eine leichte und schnelle Konsultation soll die Anleitung in unmittelbarer Nähe zum Gerät aufbewahrt werden.
Die Anleitung ist mit Vorsicht zu behandeln, um ihren Inhalt nicht unleserlich zu machen. Sie dürfen auf keinen Fall Teile dieser Anleitung entfernen, abreißen oder umschreiben.

TECHNISCHE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE VORANKÜNDIGUNG DURCH DEN HERSTELLER VORBEHALTEN.

BESCHREIBUNG DES SCHNELLKÜHLERS

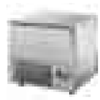
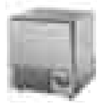
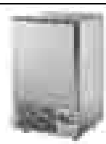
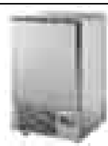
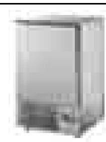
Die vorliegende Anleitung bezieht sich einen Schnellkühler, d.h. auf ein Kältegerät für die schnelle Kühlung gegarter Produkte bis auf +3°C (positive Schnellkühlung) bzw. bis auf -18°C (negative Schnellkühlung oder Schockfrosten).

MIT AGGREGAT

		3 BEHÄLTER	5 BEHÄLTER	7 BEHÄLTER	10 BEHÄLTER	10 BEHÄLTER
ABMESSUNGEN	LxBxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
NETTOGEWICHT	kg	50	71	90	90	102
INNENRAUMGRÖSSE	LxBxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
KAPAZITÄT	TG	3 GN1/1 - 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	cm	7	7	10,5	7	7
SCHNELLKÜHLLEISTUNG	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
SCHOCKFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
KÄLTEMITTEL GAS	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
ABNAHME	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
VERBRAUCH	W	1150	1424	1490	1490	2100
VERSORGUNG	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

OHNE AGGREGAT

		3 BEHÄLTER	5 BEHÄLTER	7 BEHÄLTER	10 BEHÄLTER	10 BEHÄLTER
ABMESSUNGEN	LxBxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
NETTOGEWICHT	kg	30	51	60	60	69
INNENRAUMGRÖSSE	LxBxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
KAPAZITÄT	TG	3 GN1/1- 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	cm	7	7	10,5	7	7
SCHNELLKÜHLLEISTUNG	+3°C	14 kg	20 Kg	25 Kg	25 Kg	35 Kg
SCHOCKFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg	15 Kg	20 Kg	20 Kg	25 Kg
KÄLTEMITTEL GAS	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
ABNAHME	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
VERBRAUCH	W	40	70	80	80	100
VERSORGUNG	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

In der Version mit Zahnstangen-Führungssatz für 600x400mm oder GN 1/1 Bleche verfügbar. Außen- und Innenverkleidung aus Stahl. Der Motorraum ist aus verzinktem Blech.
Die Isolierung der Kammer besteht aus geschäumtem Polyurethan-Harz mit 40 kg/m3 Dichte
Die Stromversorgung erfolgt mittels werkseitig vorgerüstetem Kabel mit Stecker.
Umweltfreundliche FKW-freie Kammerisolierung.

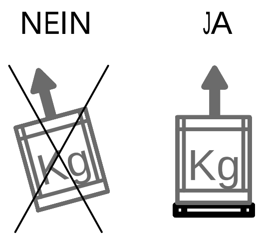
⚠ ACHTUNG

Alle Arbeiten der Kapitel:
1. STANDORT DES SCHNELLKÜHLERS - 2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND ERDUNG - 3. REINIGUNG
4. TIPPS UND HINWEISE - 6. WARTUNG
haben durch technisches Fachpersonal zu erfolgen

1. STANDORT DES SCHNELLKÜHLERS

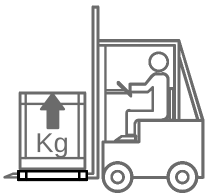
Vor dem Abladen/Befördern und Aufstellen des Schnellkühlers in der Verkaufsstelle sollten Sie die Abschnitte der Bedienungs- und Wartungsanleitung des Schnellkühlers zu den Themen Abladen des Schnellkühlers, Abmessungen und Gewichte, Schale für Kondensatabführung, Stellfüße und Schaltschrank aufmerksam lesen.

1.1 TRANSPORT



Sie dürfen den Schnellkühler nicht über einen anderen stapeln (dies ist nur bei einem im Verschlag verpackten Schnellkühler möglich).
Achten Sie darauf, den Schnellkühler stets in senkrechter Position zu befördern (die Angaben Oben-Unten auf der Verpackung befolgen). Sollte der Schnellkühler mit eingebauter Kondensationseinheit geneigt worden sein, warten Sie vor dem Einschalten mindestens 8 Stunden, damit das Öl wieder in alle Komponenten zurückgeflossen ist und diese dadurch erneut geschmiert sind. Danach können Sie den Schnellkühler unbesorgt einschalten.

1.2 ABLADEN / ABMESSUNGEN / GEWICHTE DES SCHNELLKÜHLERS



Der Schnellkühler ist mit einem Gabelhubwagen oder Gabelstapler unter Führung autorisierten Fachpersonals abzuladen und zu befördern. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften wird keinerlei Haftung übernommen.
Bevor Sie den Schnellkühler abladen, aufstellen und in der Verkaufsstelle installieren, sollten Sie die modellspezifischen Daten in der Tabelle mit den Längen- und Gewichtsangaben aufmerksam überprüfen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften. Für weiterführende Informationen wird auf das vorige Kapitel „BESCHREIBUNG DES SCHNELKÜHLERS" verwiesen.

1.3 VERPACKUNG

Überprüfen Sie beim Empfang des Schnellkühlers die Verpackung auf etwaige Transportschäden.

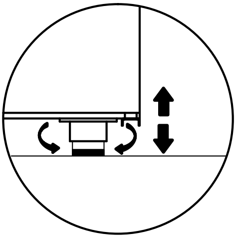
Nehmen Sie den Außenkarton ab, lösen Sie die Transportsicherungen des Schnellkühlers an der Palette, stellen Sie den Schnellkühler ab und entfernen Sie dann die Schutzfolie von der Stahlverkleidung.

Durch die Verwertung und das Recycling der Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Eisen, Pappe und Holz wird ein entscheidender Beitrag zur Einsparung von Rohstoffen sowie zur Reduzierung der Abfallmenge geleistet. Informieren Sie sich über die in Ihrem Gebiet zuständigen Entsorgungs- und/oder Wertstoffstellen.

1.4 KONDENSATABFÜHRUNG / ANSCHLUSS

Der Schnellkühler ist in der Version mit eingebauter Kondensationseinheit mit abnehmbarer Schale zur Kondensatabführung und manueller Abtaufunktion (ohne Abtauwiderstände) verfügbar.

1.5 AUFSTELLUNG UND STELLFÜSSE



Stellen Sie den Schnellkühler genau waagrecht ab, wobei Sie die Ausrichtung bei Bedarf mit den schraubbaren Stellfüßen nachstellen können. Überprüfen Sie die Nivellierung dann mithilfe einer Wasserwaage. Die waagrechte Aufstellung ist für den korrekten Betrieb des Schnellkühlers sowie für die perfekte Abführung des durch Abtauen entstehenden Kondensats unerlässlich. Darüber hinaus sichert sie einen vibrationsfreien Motorlauf. Überprüfen Sie die vorschriftsmäßige Anbringung der Kondensatschale und des Abflusses.

1.6 INSTALLATION IN DERVERKAUFSSTELLE

Der Schnellkühler sollte in einer Verkaufsstelle mit Klimaanlage installiert werden. Wir weisen darauf hin, dass bei Installation in einem Raum ohne Klimaanlage ggf. Betriebsstörungen auftreten könnten, z.B. Bildung von Kondenswasser.



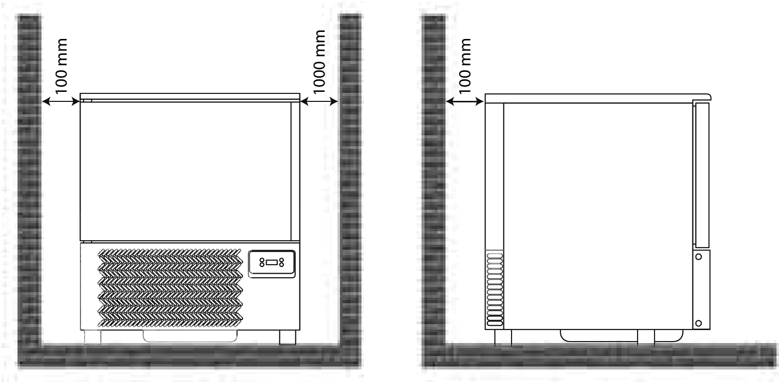
ACHTUNG

Beachten Sie für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Schnellkühlers bitte unbedingt folgende Anweisungen:

- **Setzen Sie den Schnellkühler nicht direkter Sonneneinstrahlung** oder anderen Strahlenquellen aus, wie zum Beispiel Beleuchtung mit starken Glühlampen, Backöfen bzw. Heizkörpern.
- **Stellen Sie den Schnellkühler nicht in der Nähe von Öffnungen nach außen** mit Luftdurchzug auf, wie zum Beispiel Türen und Fenster oder direkt in den Luftstrom von Ventilatoren, Belüftungsdüsen und Gebläsekonvektoren von Klimaanlagen.
- **Verstopfen Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Schnellkühlers.**
- **Legen Sie kein Material auf den Schnellkühler**, Kartons oder dergleichen, und belassen Sie rundum einen genügenden Freiraum für eine ungehinderte Luftzirkulation.
- **Stellen Sie den Schnellkühler nicht in Räume mit hoher relativer Feuchtigkeit auf** (Gefahr von Kondensbildung)
- **Stellen Sie den Schnellkühler nicht in Nischen auf**, der mangelnde Luftstrom könnte den Betrieb des Kälteaggregats beeinträchtigen.
- **Stellen Sie keine heißen Bleche oder Töpfe** auf die Lagerfläche des Schnellkühlers ab

Stellen Sie sicher, dass im Installationsraum auch während der Schließzeiten der Verkaufsstelle ein ausreichender Luftaustausch vorliegt. Somit kann die eingebaute Verdichtungs- / Kondensationseinheit ordnungsgemäß funktionieren.

1.7 MINDESTFREIRAUM ZUR WAND



Für den einwandfreien Betrieb des Schnellkühlers und eine ausreichende Luftzirkulation sollten Sie bei der Aufstellung folgende MINDESTFREIRÄUME beachten:

- Halten Sie den der Öffnungslänge der Tür entsprechenden MINDESTFREIRAUM von der Frontseite des Motorgitters ein
- Halten Sie 100 mm MINDESTFREIRAUM von der Rückseite und den Seiten des Schnellkühlers zur Wand ein.

1.8 SCHNELLKÜHLER MIT EINGEBAUTEM KÄLTEAGGREGAT

Der Schnellkühler ist mit eingebautem Kälteaggregat ausgerüstet, so dass die Belüftungsöffnungen des Aggregats am frontseitigen Luftansauggitter für einen einwandfreien Luftaustausch auf keinen Fall verstopft werden dürfen.Vermeiden Sie es daher, Produkte oder andere Gegenstände im Umfeld des Schnellkühlers abzulegen.
Ein Anstieg der Umgebungstemperatur oder eine unzureichende Luftzufuhr zum Kondensator des Kälteaggregats reduzieren die Leistung des Schnellkühlers und führen möglicherweise zum Verderb der gelagerten Produkte sowie zu einem höheren Energieverbrauch. Sollte der Schnellkühler mit eingebauter Kondensationseinheit beim Transport geneigt worden sein, warten Sie vor dem Einschalten mindestens 8 Stunden, damit das Öl wieder in den Verdichter zurückgeflossen ist und dessen Komponenten erneut geschmiert sind.

1.9 SCHNELLKÜHLER MIT EXTERNER KONDENSATIONSEINHEIT

Beachten Sie zum elektrischen Anschluss unbedingt die für Elektroinstallationen geltenden Vorschriften. Darüber hinaus sollte die elektrische und kühltechnische Installation ausschließlich durch Fachpersonal durchgeführt werden.
Die externe Einheit ist vor Witterungseinflüssen geschützt aufzustellen. Der Standort der Einheit darf nicht als Materiallager benutzt werden, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.
Je nach modellspezifischen Eigenschaften der externen Kondensationseinheit müssen die Mindestfreiräume zur Wand und zu anderen Gegenständen eingehalten werden, um einen ausreichenden Luftaustausch für den einwandfreien Betrieb und die problemlose Wartung der Einheit zu gewährleisten.

2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND ERDUNG

2.1 STROMVERSORGUNG

Installation und elektrische Anschlüsse sind fachmännisch und nach den einschlägigen Vorschriften des Elektrosektors auszuführen. Diese Arbeiten haben durch qualifiziertes Fachpersonal nach Vorgabe der geltenden Gesetzesbestimmungen zu erfolgen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Nichtbeachtung der einschlägigen Elektrovorschriften.

Siehe Stromplan des Schnellkühlers am Ende dieser Anleitung.

Führen Sie vor dem elektrischen Anschluss des Schnellkühlers eine gründliche Reinigung mit lauwarmem Wasser und neutralen Produkten aus. Trocknen Sie anschließend die feuchten Teile des Schnellkühlers mit einem weichen Tuch ab (lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung des Schnellkühlers aufmerksam durch).
Schritte für den vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluss:

- **Installieren Sie einen Fehlerstromschutzschalter** und überprüfen Sie, ob die Frequenz / Spannung des Stromnetzes den Angaben am Typenschild des Schnellkühlers entsprechen (siehe Anbringung des Typenschilds)
- **Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung an der Steckdose**, der Nennspannung ±10% beim Anlauf des Verdichters entspricht.
- **Sie sollten einen 2-poligen (bzw. 4-poligen) Trennschalter** mit min. Kontaktöffnung von 3 mm vor der Steckdose installieren. Dieser Schalter ist obligatorisch, sofern die Belastung 1000 W übersteigt oder der Schnellkühler direkt ohne Stecker angeschlossen wird. Der Fehlerstromschutzschalter ist in unmittelbarer Nähe zum Schnellkühler und in einer vom Techniker für Wartungsarbeiten überschaubaren Position anzubringen.

Der Querschnitt des Versorgungskabel muss auf die Leistungsaufnahme des Aggregats abgestimmt sein.

Die Erdung der Anlage ist gesetzlich vorgeschrieben, so dass für einen wirksamen Erdschluss zu sorgen ist. Ein ggf. beschädigtes Versorgungskabel darf nur durch technisches Fachpersonal ersetzt worden, um jeglichen Gefahren vorzubeugen. Es wird darüber hinaus empfohlen, keine Elektrogeräte in den Fächern des Schnellkühlers zu benutzen.

- **Ein ggf. beschädigter Verdichter**, ausschließlich durch Fachpersonal ersetzt werden, um jeglichen Gefahren vorzubeugen. Um die Ausschaltung der gesamten Anlage bei Störungen zu vermeiden, sollte als Trennschalter ein hochempfindlicher Fehlerstromschutzschalter verwendet werden.

2.2 EINSCHALTEN DES SCHNELLKÜHLERS

ACHTUNG

Das erstmalige Einschalten des Schnellkühlers ist von Fachpersonal vorzunehmen.

Beachten Sie vor dem Einschalten, dass:

- Ihre Hände nicht feucht oder nass sind
- Die Oberflächen des Schnellkühlers trocken sind
- Der Boden trocken ist

Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass:

- Der Schnellkühler mit eingebauter Kondensationseinheit unbedingt senkrecht befördert wird. Sollte der Schnellkühler beim Transport geneigt worden sein, warten Sie vor dem Einschalten mindestens 8 Stunden, damit das Öl wieder in den Verdichter zurückgeflossen ist und dessen Komponenten erneut geschmiert sind.

Beachten Sie hinsichtlich der Temperatureinstellungen die Tabelle mit Angabe der Warengruppe / Verwendungstemperatur sowie die Betriebsparameter anhand der Gebrauchsanweisungen der Bedienungsblende als Anhang zur vorliegenden Anleitung.

Im Anschluss an diese Kontrollen können Sie den Schnellkühler einschalten.

Überprüfen Sie bei den Schnellkühlern mit eingebautem Aggregat vor Anschluss des Steckers an die Steckdose, ob der Trennschalter auf Stellung 0, OFF oder grün geöffnet ist. Verbinden Sie dann den Stecker und schließen Sie den Trennschalter. Bevor Sie die zu kühlende Speise einlegen, sollten Sie den Innenraum des Schnellkühlers reinigen (siehe Anweisungen im Kapitel Reinigung) und diesen vor Start eines positiven oder negativen Schnellkühlzyklus vorkühlen.
Für die Einstellung der Betriebsparameter siehe die Gebrauchsanweisungen der Bedienungsblende als Anhang zur vorliegenden Anleitung.

3. REINIGUNG

Alle Reinigungsarbeiten sind bei ausgeschaltetem Schnellkühler nach Unterbrechung der Spannungsversorgung von Schnellkühler sowie Kondensationseinheit durchzuführen.

3.1 REINIGUNG DES SCHNELLKÜHLER-INNENRAUMS

Die Wartung des Schnellkühlers schließt mindestens eine regelmäßige tägliche Reinigung des Innenraums mit ein, um der Bildung und Entwicklung von Bakterien vorzubeugen.

ACHTUNG

Die tägliche Reinigung des Schnellkühlers ist zur Vorbeugung der Bildung und Entwicklung von Bakterien unerlässlich.
Führen Sie vor der Reinigung des Innenraums eine Abtaufunktion bei geöffneter Tür und abgenommenem Ablassverschluss aus.

- **Verwenden Sie kein Spritzwasser** zum Waschen der Innen- und Außenteile des Schnellkühlers, um die elektrischen Teile nicht zu beschädigen.
- **Verwenden Sie keine harten Metallgegenstände zum Entfernen des Eises.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung nur lauwarmes Wasser** mit milden Produkten und trocknen Sie dann die feuchten Teile mit einem weichen Tuch ab.
- **Vermeiden Sie Mittel, die Chlor** und chlorhaltige Lösungen, Ätznatron, Salzsäure, Essig, Bleichlauge oder andere abrasive Produkte enthalten.
- **Die Innenflächen sollten mindestens einmal im Monat gründlich gereinigt werden**, wenn der Schnellkühler zum Schockfrosten tiefgekühlter Speisen verwendet wird.

Bei diesen Eingriffen wird zur Benutzung von Arbeitshandschuhen geraten.

3.2 REINIGUNG DES TEMPERATURFÜHLERS

Die Wartung des Schnellkühlers schließt mindestens eine regelmäßige tägliche Reinigung des Temperaturfühlers mit ein.



Die tägliche Reinigung des Innenraum-Temperaturfühlers des Schnellkühlers ist unerlässlich.
Der Fühler sollte mit sauberem Wasser und einer desinfizierenden Lösung abgespült werden.
Anweisungen und Reinigungsprodukte sind mit denen des vorigen Abschnitts identisch.

3.3 REINIGUNG DES KONDENSATORS IM KÄLTEAGGREGAT

Alle Reinigungsarbeiten des Schnellkühlers sowie der eingebauten Kondensationseinheit sind bei ausgeschaltetem Gerät nach Unterbrechung der Spannungsversorgung auszuführen.
Diese Reinigung hat ausschließlich durch Fachpersonal zu erfolgen.

Beachten Sie zur Reinigung und Wartung der Teile aus Edelstahl die nachstehenden Anweisungen. Als Maßregel gilt die Garantie der Unbedenklichkeit und der hygienischen Sauberkeit der behandelten Produkte. Edelstahl hat eine dünne Oxidschicht, die vor Rostbildung schützt. Bestimmte Reinigungsmittel können diese Schicht beschädigen oder angreifen und somit zu Korrosionserscheinungen führen. Informieren Sie sich vor der Verwendung von Reinigungsmitteln bei Ihrem Händler über das jeweils milde, chlorfreie Produkt, das Sie unbesorgt und ohne Gefahr von etwaiger Stahlkorrosion gebrauchen können. Etwaige Kratzer an der Oberfläche können mit feiner EDELSTAHLWOLLE oder synthetischen Schwämmen mit Reibfläche im Sinne der Satinierung abgeschliffen werden.
Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie zur Pflege von EDELSTAHL niemals Stahlwolle und belassen Sie diese nicht auf den Oberflächen, da kleinere Stahlablagerungen durch Verschmutzung zur Rostbildung führen können und somit die hygienische Sauberkeit beeinträchtigen.



Für eine dauerhaft einwandfreie Funktion der Kondensationseinheit sollte der Kondensator regelmäßig gereinigt werden. Diese Reinigung ist hauptsächlich von der Installationsumgebung der Kondensationseinheit abhängig. Zur Reinigung sollte die Einheit mit einem Luftstrahl von innen nach außen ausgeblasen werden. Sollte dies nicht machbar sein, verwenden Sie einen Pinsel mit langen Borsten an der Außenseite des Kondensators.
Achten Sie hierbei, den Kältemittelkreis nicht zu beschädigen.
Das eingebaute Kälteaggregat ist in der Unterseite des Schnellkühlers angebracht.
Kein Spitzwasser verwenden.



Bei diesen Eingriffen wird zur Benutzung von Arbeitshandschuhen geraten.



ACHTUNG

Die ordentlichen und außerordentliche Wartungseingriffe sind in Kapitel 6 „WARTUNG” beschrieben.

4. TIPPS UND HINWEISE

Sie sollten tägliche eine Außenreinigung des Schnellkühlers einschließlich der Türinnenseite im Dichtungsbereich ausführen.

4.1 MANUELLES ABTAUEN

Der Schnellkühler wird manuell entweder bei geöffneter oder geschlossener Tür (in diesem Fall dauert das Abtauen länger) abgetaut.

ACHTUNG

- ***Nehmen Sie nach Abschluss des Schnellkühlzyklus den Ablassverschluss des Abflusses ab, um das Kondenswasser in die Schale ablaufen zu lassen. Der Abfluss dient auch zum Ablauf etwaiger Produktflüssigkeiten.***
- ***Überprüfen Sie nach Abschluss des Abtauzyklus den Füllstand der Kondensatschale und leeren Sie die Schale bei Bedarf.***

4.2 EINLEGEN DER SPEISEN UND KONSERVIERUNG

ACHTUNG

Der Schnellkühler ist für den schnellen Temperaturabbau eines gegarten Nahrungsmittels ausgelegt (siehe Tabelle mit den jeweils produktabhängigen Temperaturen).
Legen Sie auf keinen Fall das soeben aus dem Ofen genommene Produkt in den Schnellkühler, warten Sie stattdessen einige Minuten und legen Sie das Produkt dann zum Start des Schnellkühlzyklus in den Innenraum.

Die Schnellkühlzeit des Produkts auf die gewünschte Temperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, u.z.:
- Form, Art, Stärke und Material des Behälters mit dem schnell zu kühlenden Produkt.
- Verwendung von Deckeln auf den Behältern.
- Die physikalischen Eigenschaften des Produkts wie Dichte und Wasser- sowie Fettgehalt.
- Die Temperaturbedingungen der schnell zu kühlenden Speise.

Die Einstellung der positiven Schnellkühl- bzw. der Schockfrostzeit hat je nach Art und Gewicht des behandelten Produkts zu erfolgen.

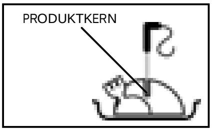
AUSWAHL DER SCHNELLKÜHLUNG

Sie können zwischen zwei Schnellkühlungsmodalitäten auswählen:
- Mit Timer, wenn Sie die Schnellkühlzeit des Produkts kennen. Nach Abschluss der eingestellten Zeit wird automatisch auf Kühlhaltungsphase geschaltet.
- Oder mit Kerntemperaturfühler zum Einführen in den Produktkern; Sie brauchen in diesem Fall nur die

Temperatur des Produkts einzustellen. Der Fühler erfasst das Erreichen der eingestellten Temperatur und der Schnellkühler schaltet nach 1 akustischen Signal auf Kühlhaltungsphase (siehe Position des Kerntemperaturfühlers).

SCHNELLKÜHLUNG	ZYKLUS	PRODUKT STÄRKE	PRODUKTMENGE	ZYKLUS PRODUKTKERN
POSITIV	Bei voller Geschwindigkeit	Für alle dichten oder großstückigen Lebensmittel	max. 4 kg pro Blech	+3 °C MAX 90 min
NEGATIV	Bei voller Geschwindigkeit	Für alle dichten oder großstückigen Lebensmittel	3 kg	Bis zu -18 °C (240 Minuten)
	Geringe Geschwindigkeit Zarte	Produkte, Gemüse, Creme, Löffeldesserts, kleinstückige Produkte		

MESSUNG DER KERNTEMPERATUR DES PRODUKTS



Wenn es die Stärke des Produkts zulässt, sollten Sie stets mit dem Kerntemperaturfühler die im Produktkern erreichte Temperatur exakt messen. Darüber hinaus sollte der Schnellkühlzyklus niemals vor Erreichen der Temperatur von +3°C bei positiver Schnellkühlung bzw. der Temperatur von -18°C beim Schockfrosten unterbrochen werden.

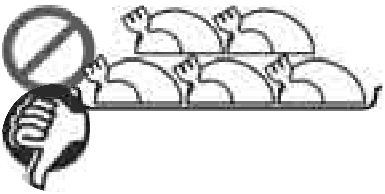


ACHTUNG

Kinder dürfen nicht mit dem Schnellkühler spielen und sind daher stets zu beaufsichtigen.

EINLEGEN DES PRODUKTS

Die zu kühlenden Produkte dürfen nicht übereinander gestapelt werden.

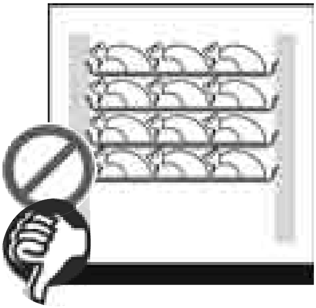


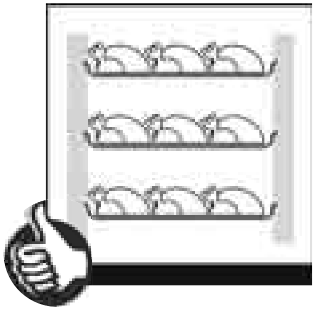


ABSTAND ZWISCHEN DEN SCHALEN

Für eine ausreichende Luftzirkulation im Innenraum des Schnellkühlers:

- ist ein Mindestabstand von 70 mm zwischen den Schalen notwendig.

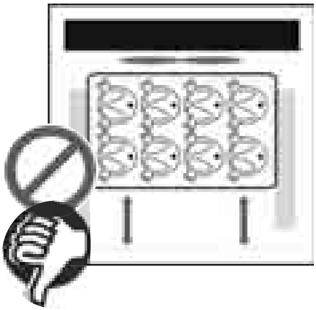


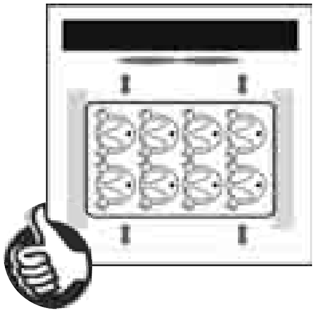


POSITION DER BLECHE

Für eine einwandfreie Schnellkühlung:

- Die Bleche in Nähe des Verdampfers ausrichten
- Die Bleche im gleichmäßigen Abstand verteilen.





KONSERVIERUNG DES GEGARTEN UND SCHNELLGEKÜHLTEN PRODUKTS

Das gegarte und schnellgekühlte Produkt kann ohne Einbuße seiner organoleptischen Eigenschaften bis zu 5 Tage ab seiner Schnellkühlung konserviert werden.
Dabei darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden, wobei die Konservierung bei einer konstanten Temperatur je nach Produkt im Bereich zwischen 0 und +4°C erfolgen soll.
Durch Vakuumverpackung kann die Dauer der Konservierung bis auf ca. 15 Tage verlängert werden.

KONSERVIERUNG DES GEGARTEN UND SCHOCKGEFRORENEN PRODUKTS

Das gegarte und schockgefrorene Produkt kann ohne Einbuße seiner organoleptischen Eigenschaften einige Monate lang ab dem Schockgefrieren konserviert werden.

Dabei darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden, wobei die Konservierung bei einer konstanten Temperatur je nach Produkt im Bereich zwischen 0 und +4°C erfolgen soll. Durch Vakuumverpackung kann die Dauer der Konservierung bis auf ca. 15 Tage verlängert werden.
Schockgefrostete Produkte können mit Sicherheit für einen je nach Produkt schwankenden Zeitraum von 3 bis 18 Monaten konserviert werden.
Hierbei ist unbedingt eine Konservierungstemperatur von oder unter -20°C einzuhalten.

ACHTUNG

- **Lassen Sie gegarten und schnell zu kühlenden Produkte nicht auf Umgebungstemperatur.**
- **Vermeiden Sie Feuchtigkeitsverluste, um den Geschmack des Produkts nicht zu beeinträchtigen.**

Das schnellgekühlte Produkt muss mit einer Lebensmittelfolie (oder besser noch vakuumverpackt) geschützt und mit einem Klebeetikett unlöschbar mit folgenden Angaben beschriftet werden:
- Inhalt
- Zubereitungsdatum
- Haltbarkeitsdatum

ACHTUNG

Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden

4.3 EINSCHALTVERFAHREN DES SCHNELLKÜHLERS

SCHNELLKÜHLZYKLUS MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

1 - Drücken Sie den grünen Schalter
2 - Wählen Sie mit der Taste SET die Standardtemperaturen +3°C oder -18°C aus
3 - Starten Sie den Zyklus mit Taste Start
4 - Am Ende des Zyklus (es ertönt der Summer) schaltet der Schnellkühler automatisch auf die Kühlhaltungsphase)

SCHNELLKÜHLZYKLUS MIT TIMER

1 - Drücken Sie den grünen Schalter
2 - Wählen Sie mit der Taste SET die Standardtemperaturen +3°C oder -18°C aus
3 - Stellen Sie mit den Tasten Up , Down die gewünschte Zeit des Schnellkühlzyklus ein
4 - Starten Sie den Zyklus mit Taste Start
5 - Am Ende des Zyklus (es ertönt der Summer) schaltet der Schnellkühler automatisch auf die Kühlhaltungsphase

4.4 KONSERVIERUNGSZEITEN (MONATE) DER SCHNELLGEKÜHLTEN LEBENSMITTEL

In der Tabelle sind die Konservierungszeiten einiger tiefgekühlter Produkte angeführt.

LEBENSMITTEL	Temperatur -18°C	Temperatur -25°C	Temperatur -30°C
MOLKEREIPRODUKTE			
Käse	4	6	6
Butter	8	12	15
FLEISCH UND GEFLÜGEL			
Kalb	9	12	18
Rind	6	12	18
Lamm	6	12	18
Schwein	4	12	15
Geflügel	5-9	12	18
Kaninchen, Gans	4-6	-	-
Ente, Pute	4-6	-	
Wild	6-10	12	12
FISCH			
Magerer Fisch	6-8	12	15
Fetter Fisch (Aal, Makrele, Lachs, Hering)	3-4	7-8	8-9
Schalentiere	3-4	12	17
Weichtiere	2-3	10	12
GEMÜSE und OBST			
Gemüse	12	18	24
Obst	12	18	24
GEBÄCK / NACHSPEISEN			
Kuchen	2-4	8	12
VORGEGARTE SPEISEN			
Gekochte Nahrungsmittel	2-4	6	6

5. SCHNELLKÜHLZEITEN

LEBENSMITTEL	BLECH	MAX. KAPAZITÄT	PRODUKTSTÄRKE	SCHNELLKÜHLZEIT	VERWENDETER ZYKLUS
ERSTE HAUPTGERICHTE					
Béchamelsauce	GN1/1 h60	6 L	4 cm	70 minuten	POSITIV
Fleischbrühe	GN1/1 h110	7 L	6-7 cm	90 minuten	POSITIV
Cannelloni al Forno 4 Kg	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuten	POSITIV
Gemüsesuppe	GN1/1 h100	5 L	5 cm	90 minuten	POSITIV
Frische Teigwaren	GN1/1 h40	1 Kg	5 cm	30 minuten	NEGATIV
Ragout und Tomatensauce	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIV
Bohnensuppe	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIV
Fischsuppe	GN1/1 h60	4 Kg	5 cm	90 minuten	POSITIV
FLEISCH UND GEFLÜGEL					
Schweinebraten	GN1/1 h60	7 Kg	10 cm	90 minuten	POSITIV
Kalbsschmorbraten	GN1/1 h60	7 Kg	15 cm	90 minuten	POSITIV
Kochfleisch vom Kalb	GN1/1 h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuten	POSITIV
Hühnerbrust	GN1/1 h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuten	POSITIV
Roastbeef	GN1/1 h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuten	POSITIV
FISCH					
Ganzer Zackenbarsch im Ofen	GN1/1 h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuten	POSITIV
Bärenkrebse	GN1/1 h40	2 Kg	3 cm	25 minuten	POSITIV
Vakuumverpackte Miesmuscheln	GN1/1 h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuten	POSITIV
Fischsalat	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuten	NEGATIV
Gekochter Tintenfisch	GN1/1 h60	5 Kg	-	60 minuten	POSITIV
Geschmorte Tintenfische	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuten	POSITIV
GEMÜSE					
Möhren in Öl gebraten mit Knoblauch und Petersilie	GN1/1 h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuten	POSITIV
Pilze in Öl gebraten mit Knoblauch und Petersilie	GN1/1 h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuten	POSITIV
Zucchini in Öl gebraten mit Knoblauch und Petersilie	GN1/1 h60	3 Kg	40-50 mm	90 minuten	POSITIV
GEBÄCK/NACHSPEISEN					
Vanille- und Schokoladenpudding	GN1/1 h60	6 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIV
Vanillesauce	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIV
Konditorcreme	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minuten	POSITIV
Panna Cotta (eine Portion)	GN1/1 h40	3 L	6 cm	60 minuten	POSITIV
Eisparfait	GN1/1 h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuten	POSITIV
Tiramisù	GN1/1 h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuten	POSITIV

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN OHNE VORANKÜNDIGUNG DURCH DEN HERSTELLER VORBEHALTEN

6. BEDIENUNGSBLENDE

6.1 BESCHREIBUNG

Mit der Bedienungsblende können Sie die Grundfunktionen des Schnellkühlers steuern:

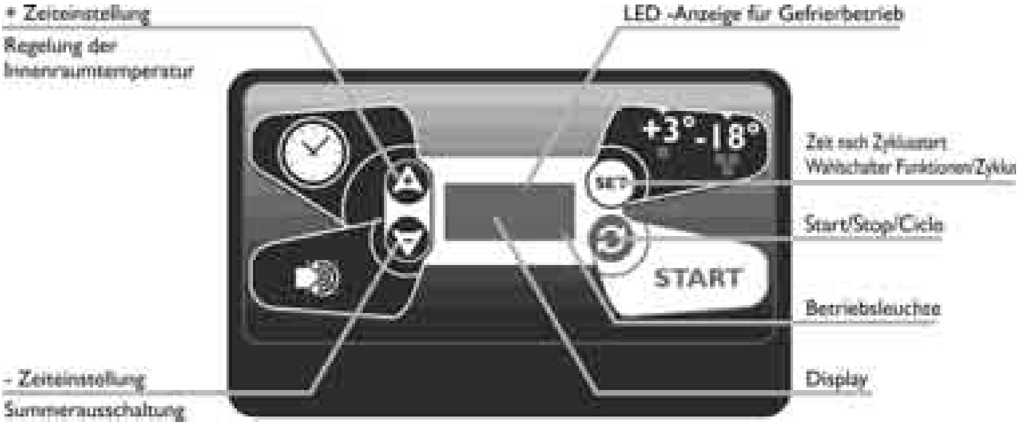
- Positive Schnellkühlung oder Kühlung
- Negative Schnellkühlung oder Gefrieren
- Ende der Schnellkühlung mit Kerntemperaturfühler oder Timer
- Konservierung
- Manuelles Abtauen ohne Widerstand, ohne Heißgas

Eine Reihe von Parametern ermöglicht es Ihnen, einige Funktionen auszuschließen oder zu ändern. Der Endanwender (Koch) kann die gewünschte Schnellkühlung und bei nicht ausgewähltem Kerntemperaturfühler ebenfalls die Kühlzeit einstellen.



Einbauposition der frontseitigen Bedienungsblende

6.2 BENUTZEROBERFLÄCHE



Beim Einschalten führt die Bedienungsblende einen 5 Sekunden langen Lampentest aus und schaltet dann auf „Betriebsbereitschaft“

Stand-by

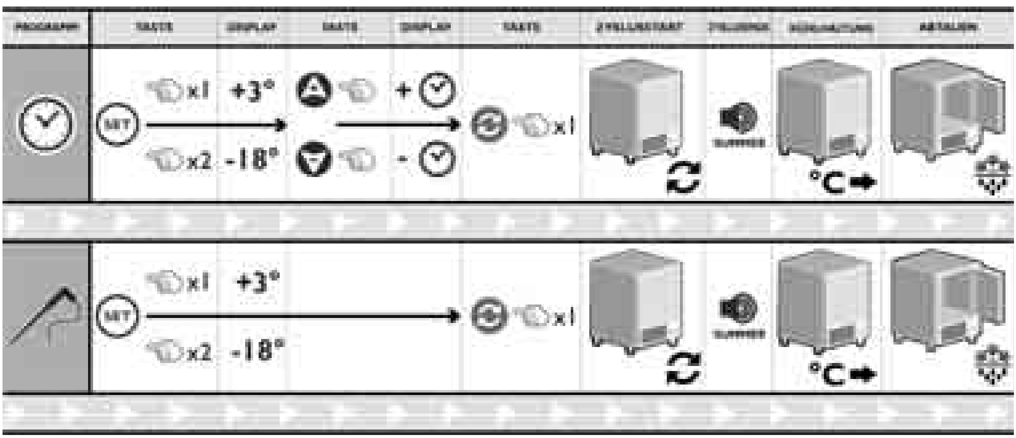
Anzeige

Am Display erscheint ‚---‘.

Tasten

Die Bedienungsblende schaltet auf Standby, wenn bei ausgeschalteten Schnellkühlzyklen die Taste SET 4 Sekunden lang gedrückt wird.

Einstellung der Programme mit Timer und Kerntemperaturfühler



Stop

Anzeige

Am Display wird bei Auswahl eines Zyklus mit Timer die Zeit (in Stunden und Minuten) oder bei einem Zyklus mit Kerntemperaturfühler der Messwert des Fühlers angezeigt. Die Stelle oben am zweiten Display weist auf die Auswahl eines negativen Zyklus hin.

Tasti

Mit den Tasten Set , Up , Down wird die Einstellung des Schnellkühlzyklus aufgerufen.

Durch Drücken der Taste Set wird automatisch ein positiver oder negativer Zyklus mit Fühler eingestellt.

Bei 4 Sekunden langem Druck der Taste Set schaltet die Bedienungsblende auf Standby.

Mit den Tasten Up bzw. Down wird bei vorheriger Auswahl eines Zyklus mit Kerntemperaturfühler automatisch ein Zyklus mit Timer oder eine + oder - Schnellkühlung mit Timer eingestellt.

Der ggf. eingeschaltete Summer wird durch einmaliges Drücken der Taste Down stummgeschaltet.

Bei einmaligem Drücken der Taste Start/Stop startet der Schnellkühlzyklus.

Start

Anzeige

Am Display wird bei Auswahl eines Zyklus mit Timer die verbleibende Zeit (in Stunden und Minuten) oder bei einem Zyklus mit Kerntemperaturfühler der Messwert des Fühlers angezeigt.
Ist der Kontakt bei aktivierter Türfunktion (P1=1) nicht geschlossen, erscheint "dr " am Display als Hinweis auf den Türzustand geöffnet.

Tasten

Durch Drücken der Taste SET wird am Display während der Programme „Kerntemperaturfühler" und „Timer" die nach dem Zyklusstart verstrichene Zeit angezeigt.

Mit der Taste Up , wird die vom Innenraumfühler gemessene Temperatur angezeigt. Diese Anzeige verbleibt für die Dauer von 5 Sekunden.

Der ggf. eingeschaltete Summer wird durch einmaliges Drücken der Taste Down stummgeschaltet

Bei einmaligem Drücken der Taste Start/Stop startet oder endet der Schnellkühl-/Lagerhaltungszyklus.

ACHTUNG

Nach Abschluss der positiven Schnellkühlung erfolgt die automatische Umschaltung auf Kühlhaltungsphase bei einer Temperatur zwischen 0 und +3°C.
Nach Abschluss der negativen Schnellkühlung erfolgt die automatische Umschaltung auf Kühlhaltungsphase bei einer Temperatur zwischen -22 und -25°C.

Um die gesetzlich vorgeschriebenen Schnellkühlzeiten einzuhalten, sollte die Tür des Schnellkühlers bei ablaufendem Schnellkühlzyklus auf keinen Fall geöffnet werden.

6.3 ALARME

Die Alarmmeldungen betreffen die Fühleralarme. Sie werden nur bei Aufforderung zur Anzeige des entsprechenden Fühlers eingeblendet.

"***Er*** " Allgemeiner oder fühlerinterner Fehler
"***Er1***" Fehler des Innenraumfühlers
"***Er2***" Fehler des Kerntemperaturfühlers

Tritt bei ablaufender Schnellkühlung ein Fehler des Kerntemperaturfühlers ein, wird auf einen Schnellkühlzyklus mit Timer geschaltet und der Fehler dabei weiterhin angezeigt.

6.4 EINSTELLUNGEN

Verdichter

Der Verdichter kann nur im Modus Start ohne Fehler des Innenraumfühlers eingeschaltet werden. Bei Implementierung der Türfunktion (P1=1) erfolgt die Startfreigabe des Verdichters nur mit geschlossener Tür bei P6=0. Ist P6=1 gesetzt, läuft der Verdichter auch bei geöffneter Tür und ausgeschaltetem Lüfter.
Der Verdichter startet in Abhängigkeit des für den ausgewählten Zyklus eingestellten SOLLWERTS sowie der eingestellten Temperaturdifferenz (Parameter P8).

Folgende Sicherheitszeiten des Verdichters sind stets aktiv:

- P9: min. Verzögerung zwischen einer Ausschaltung und der darauf folgenden Wiedereinschaltung des Verdichters. Dieser Parameter wird auch zum Rücksetzen der Karte verwendet.
- P10: min. Verzögerung zwischen zwei aufeinander folgenden Einschaltungen des Verdichters.

Bei einer ablaufenden Zeitsteuerung wird die Verzögerung neu eingestellt, falls diese größer sein sollte als die Zählung.

Manuelles Abtauen

Das Abtauen wird bei geöffneter Tür ohne Einsatz von Widerständen oder Heißgas ausgeführt.

Parameter

Programmierung gleichzeitig die Tasten Up und Down für mindestens 4 Sekunden.

Am Display erscheint nun die Nummer des Parameters (P0). Durch Drücken der Taste Set können Sie Parameterwert einblenden und den Parameter ändern.

Bei Anzeige der Parameternummer können Sie mit den Tasten Up und Down , den nächsten/vorigen Parameter anwählen, bei Anzeige des Parameterwerts diesen dagegen ändern.

	Beschreibung	Min	Max	Std.	Einheit
P0	Schaltet den Summer bei Übergang in den Kühlhaltungsmodus für die Dauer von 60 Sekunden ein.	0	1	1	---
P1	Türfunktion 0=Nicht vorhanden; 1=Vorhanden	0	1	1	---
P2	Lüfter bei Schnellkühlung 0= Parallelbetrieb zum Verdichter 1=stets eingeschaltet	0	1	1	---
P3	Freigabe des Kerntemperaturfühlers	0	1	1	---
P4	Freigabe der negativen Schnellkühlung	0	1	1	---
P5	Freigabe der Abtaufunktion	0	1	0	---
P6	Stoppt Verbraucher bei geöffneter Tür 0=Verdichter+Lüfter; 1=Lüfter	0	1	1	---
P7	Konfiguration RL2 0= Abtauen; 1=Lüfter+Abtauen	0	1	1	---
P8	Regelhysterese	1	20	3	°C
P9	Verdichterschutz Aus/Ein (gilt auch bei Rücksetzen	0	99	2	min
P10	Verdichterschutz Ein/Ein	0	99	3	min
P11	Verdichterschutz Ein/Ein	0	99	10	min
P12	Dauer der Tropffunktion	0	99	3	min
P13	Sollwert des Kerntemperaturfühlers bei positiver Schnellkühlung	-50	99	3	°C
P14	Sollwert des Kerntemperaturfühlers bei negativer Schnellkühlung	-50	99	-18	°C
P15	Sollwert des Innenraumfühlers bei positiver Schnellkühlung	-50	99	-2	°C
P16	Sollwert des Innenraumfühlers bei negativer Schnellkühlung	-50	99	-40	°C
P17	Sollwert des Innenraumfühlers bei positiver Kühlhaltung	-50	99	0	°C
P18	Sollwert des Innenraumfühlers bei negativer Kühlhaltung	-50	99	-25	°C
P19	Dauer der positiven Schnellkühlung mit Timer	0	599	90	min
P20	Dauer der negativen Schnellkühlung mit Timer	0	599	270	min

7. WARTUNG - ABFÄLLE - MATERIALENTSORGUNG

Sämtliche Wartungs- und Reparatureingriffe haben bei ausgeschaltetem Schnellkühler nach Unterbrechung der Spannungsversorgung von Schnellkühler und externer Kondensationseinheit zu erfolgen. Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von autorisiertem oder Fachpersonal durchgeführt werden.

ACHTUNG

Reinigungsarbeiten und Pflege sind in Kapitel 5 „REINIGUNG" beschrieben.

7.1 REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Lassen Sie regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) den Betriebs des Schnellkühlers von Fachpersonal überprüfen, wobei besonders auf Folgendes zu achten ist:

- auf die einwandfreie Funktion der Kondensatabführung
- auf die Dichtigkeit des Kältemittelkreises und die einwandfreie Funktion der Kühlanlage
- auf die Wartungssicherheit der elektrischen Anlage
- auf das hermetische Schließen von Türdichtungen und Tür
- auf die Reinigung der Kondensationseinheit.

7.2 AUSTAUSCH DES MOTORLÜFTERS

Zum Austausch des Motorlüfters bei den damit ausgestatteten Schnellkühlern sollten Sie die Spannungsversorgung unterbrechen, am Typenschild die technischen Daten von Leistung, Spannung und Frequenz überprüfen und einen gleichwertigen neuen Motorlüfter einbauen.

7.3 AUSTAUSCH DES VERDICHTERS / Wechsel des Kältemittels

Bei Beschädigung bzw. Austausch des Verdichters sollten Sie das Kältemittel und das Öl sammeln und umweltgerecht entsorgen.

7.4 MATERIALENTSORGUNG UND ABFÄLLE



Die elektrischen und elektronischen Geräteteile wie Lampen, elektronische Steuerung, Schalter, Elektromotoren, Verdichter und anderes Elektromaterial im Allgemeinen müssen von Siedlungsabfällen getrennt nach den im jeweiligen Anwendungsland geltenden Vorschriften entsorgt bzw. recycelt werden.

Sämtliche Werkstoffe des Produkts, u.z.:

> **Blech, Kupfer und Aluminium, Kunststoff und Gummi, Glas, Teile aus geschäumtem Polyurethan oder sonstigem Material**
> **Kältemittel und -öl (in geeigneten Fässern lagern und nicht in die Kanalisation leiten**

müssen darüber hinaus nach den einschlägigen Vorschriften recycelt bzw. entsorgt werden.
Wir weisen darauf hin, dass die gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Anwender mit den lt. geltender Norm vorgesehenen administrativen Strafen geahndet wird.

ACHTUNG

Informieren Sie sich über die in Ihrem Gebiet zuständigen Entsorgungs- und/oder Wertstoffstellen.

7.5 ERSATZTEILBESTELLUNG

Teilen Sie unserem Vertriebsbüro folgende Angaben mit:

- Modell des Schnellkühlers
- Seriennummer des Schnellkühlers
- Ersatzteilmenge

Legen Sie ggf. ein Foto des gewünschten Ersatzteils bei.

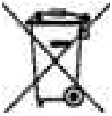
8. FEHLERMELDUNGEN UND LÖSUNGEN

MELDUNG	DEFEKT BETRIEBSSTÖRUNG	FEHLER	LÖSUNGEN
Er	Überprüfen Sie den Anschluss sämtlicher Drähte an die Klemmenleiste	Allgemeiner oder fühlerinterner Fehler	Einen ggf. gelösten Draht in die Klemme einführen und verschrauben
Er1	Überprüfen Sie den Anschluss sämtlicher Drähte an die Klemmenleiste	Fehler des Innenraumfühlers	Einen ggf. gelösten Draht in die Klemme einführen und verschrauben
Er2	Überprüfen Sie den Anschluss sämtlicher Drähte an die Klemmenleiste	Fehler des Kerntemperaturfühlers	Einen ggf. gelösten Draht in die Klemme einführen und verschrauben
	Zu lange Schnellkühlzeiten	Überprüfen Sie, ob der Verdampfer durch Eis verstopft ist	Lassen Sie die Tür mindestens 15 Minuten geöffnet, damit das gebildete Eis auftauen kann
		Überprüfen Sie, ob Sie das Produkt richtig und in der vorgeschriebenen Menge eingelegt haben	Nehmen Sie überschüssige Produkte von den Schalen oder Blechen ab
		Überprüfen Sie, ob der Lüfter in der Zelle dreht	Verständigen Sie den Kundendienst
		Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur im Raum nicht übermäßig hoch und feucht ist	Verständigen Sie den Kundendienst
	Keine Kühlhaltungsphase der Speise am Ende der Schnellkühlung		Verständigen Sie den Kundendienst

Bienvenido



El Productor Le agradece para haber elegido uno de sus productos.
Le rogamos leer atentamente nuestro manual de uso: eso Le permitirá utilizar de manera optimal su aparato.

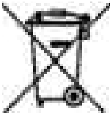


RAEE
WEEE

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uos, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministratiuve previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N°2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

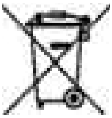


RAEE
WEEE

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management)

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

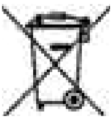


RAEE
WEEE

FRANCAIS

RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normatives en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareillages électriques et électroniques.

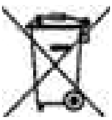


RAEE
WEEE

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

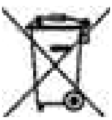


RAEE
WEEE

ESPANOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 nº.151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



RAEE
WEEE

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDEX

INTRODUCCIÓN

La máquina nombrada "abatidor" se ha realizado respetando las leyes comunitarias referidas a la circulación libre de los productos industriales en los países UE.

Direttiva 2004/108/CE	-	**Compatibilità Elettromagnetica**
Direttiva 2006/95/CE	-	**Bassa tensione**
Direttiva 2002/95/EC	-	**RoHS**

Antes de efectuar cualquier operación sobre el producto, es muy importante leer atentamente el manual de uso y manutención. Por añadidura, se recomienda también seguir las reglas en vigor incluso las concernante la seguridad (carga-descarga, instalación del aparato, conecciones eléctricas, puesta en marcha y/o desmontaje y desplazamiento / nuevo sitio, eliminación y/o reutilizo del producto en objeto).

El aparato tiene que utilizarse de acuerdo con lo especificado en dicho manual.

La empresa no se considerera responsable por rupturas, accidentes o varios inconvenientes debidos al no respeto o, de todas formas, a la no aplicación de las prescriciones contenidas en dicho manual. Lo mismo vale para la ejecución de modificaciones, la exclusión de las seguridades electricas o el desmontaje de las protecciones previstas por el productor (que compromiten gravemente las condiciones de seguridad), las variantes, y/o instalaciones de acesorios no autorizados o negligencia y en todos los casos en que el defecto se causa por fenómenos extraneos al normal funcionamento del producto (fenómenos atmosféricos, rayos, sobretensión de la red eléctrica, irregular o insuficiente alimentación eléctrica... etc.).
La manutención comporta simples operaciones ejecutables exclusivamente por un técnico especializado.

EMPLEO DEL MANUAL

El manual de uso y manutención constituye parte integrante del aparato y debe ser de fácil e inmediata consulta por los operadores y/o técnico cualificado y/o manutentor para hacer, de manera segura y correcta, todas las operaciones de instalación, puesta en marcha, desmontaje y eliminación del aparato. Tal manual de uso y manutención contiene todas las informaciones necesarias para una correcta gestión del producto con particular atención a la seguridad.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL

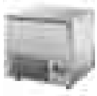
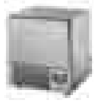
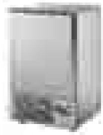
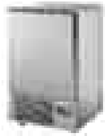
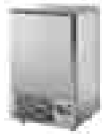
El manual de uso y manutención tiene que conservarse intacto y en un lugar seguro, protegido de la humedad y de fuentes de calor durante toda la vida del producto, incluso en caso de cambio de propriedad a otro utilizador por contener todas las informaciones para una correcta eliminación y/o reutilizo del aparato. Tiene que conservarse muy cerca del aparato para facilitar su consulta.
Se recomienda utilizar el manual con cuidado de manera de no comprometer el contenido.
No eliminar, romper o rescribir por ninguna razón partes del manual.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR MODIFICACIONES SIN PREVIO PREAVISO

DESCRIPCIÓN DEL ABATIDOR

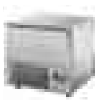
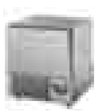
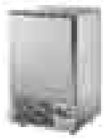
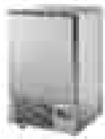
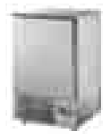
Este manual se refiere a un abatidor de temperatura, es decir, a un aparato frigorífico que puede enfriar rapidamente un alimento cocido hasta +3°C (proceso positivo) o hasta –18°C (proceso negativo):

UNIDAD ENCORPORADA

		3 BANDEJAS	5 BANDEJAS	7 BANDEJAS	10 BANDEJAS	10 BANDEJAS
DIMENCIONES	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
PESO NETO	kg	50	71	90	90	102
DIMENCIONES CÁMARA	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACIDAD	TG	3 GN1/1 - 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ESPACIO ENTRE LOS NIVELES	cm	7	7	10,5	7	7
CUANTIDAD DE KIIOS DURANTE EL ABATIMIENTO	+3°C	14 kg	20 Kg	25	25	35
CUANTIDAD DE KIIOS DURANTE LA CONGELACIÓN	-18°C	11 kg	15 Kg	20	20	25
GAS REFRIGERANTE	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
TEST	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ABSORCIÓN	W	1150	1424	1490	1490	2100
ALIMENTACIÓN	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

UNIDAD A DISTANCIA

		3 BANDEJAS	5 BANDEJAS	7 BANDEJAS	10 BANDEJAS	10 BANDEJAS
DIMENCIONES	WxDxH mm	750x740x720/750	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
PESO NETO	kg	30	51	60	60	69
DIMENCIONES CÁMARA	WxDxH mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x760
CAPACIDAD	TG	3 GN1/1- 3 60x40	5 GN1/1 - 5 60x40	7 GN1/1 - 7 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40	10 GN1/1 - 10 60x40
ESPACIO ENTRE LOS NIVELES	cm	7	7	10,5	7	7
CUANTIDAD DE KIIOS DURANTE EL ABATIMIENTO	+3°C	14 kg	20 Kg	25	25	35
CUANTIDAD DE KIIOS DURANTE LA CONGELACIÓN	-18°C	11 kg	15 Kg	20	20	25
GAS REFRIGERANTE	GAS	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507	R404A/R507
TEST	°C / RH	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%	+43 / 65%
ABSORCIÓN	W	40	70	80	80	100
ALIMENTACIÓN	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

Disponibile an la versión con kit cremalleras y guías para la introducción de bandejas 600x400mm o GN 1/1.
La estructura interna y externa es de acero inoxidable, el casco del motor es de lámina galvanizada. El aislamiento del depósito es de espuma de poliuretano de resina con una densidad de 40Kg./Mc. La fuente de alimentación es a través de cable eléctrico ya preparado por el productor.
El aislamiento de la cuva se realiza sin el uso de CFC en un bajo impacto ambiental.

CUIDADO

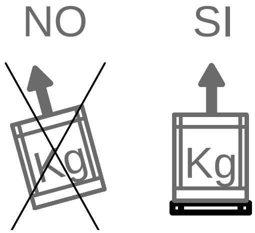
TODAS LAS OPERACIONES MENCIONADAS EN LOS SIGUIENTES CAPÍTULOSTIENE QUE EJECUTARSE PORTÉCNICOS ESPECIALIZADOS:

1. COLOCACIÓN DEL ABATIDOR - 2. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y CONEXIÓN A TIERRA - 3. LIMPIEZA -
4. RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS - 6. MANTENIMIENTO

1. POSICION DEL ABBATIDOR

Antes de descargar / cargar y colocar el mueble dentro del lugar de venta, por favor consulte el manual de cuidado en los diferentes apartados de la carga / descarga de muebles, larguras, pesos, la tina del agua de condensación, la posición de los pies el ajuste y el tablero eléctrico del abatidor en el manual de uso y mantenimiento del abatidor.

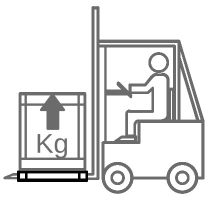
1.1 TRANSPORTE



No poner un abatidor sobre el otro (eso es posible solamente si el abatidor por abajo está en caja de madera).

Se recomienda que el abatidor sea siempre y sólo en posición vertical (ver las indicaciones alto/bajo en el paquete). Si se inclina el refrigerador con unidad frigorífica incorporada, debe esperar al menos ocho horas antes de encenderlo. De esta manera, permitirá que el petróleo fluya hacia todos los componentes de manera que sean re-lubricados, entonces usted puede comenzar a proceder.

1.2 DESCARGA DEL ABATIDOR / DIMENSIONES / PESOS



Las operaciones de carga y descarga tiene que ejecutarse con transpallet, o carro elevador que sea conducido por personal especializado. El productor no puede tomar responsabilidades sobre el no respeto de las normas de seguridad vigentes.
Antes de empezar la descarga, colocación e instalación del abatidor al interior de la tienda, según el tipo de modelo del abatidor, lea atentamente los datos en la tabla dimenciones, peso, que se encontra a la fin de este manual.

No colocar un abatridor sobre el otro (eso es posible solamente si el abatidor por abajo está en caja de madera).

El productor declina todas responsabilidades en caso de no respeto de las normas vigentes por lo que se refiere a la seguridad.

Para más información consulte las especificaciones del capítulo "DESCRIPCIÓN DEL ABATIDOR".

1.3 EMBALAJE

Al recibir el mueble hay que averiguar si el embalage tiene daños.

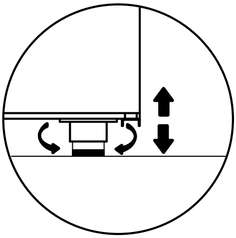
Retire el embalaje de cartón exterior del mueble, eliminar los clips que fijan el mueble a la paleta, coloque los muebles y quita la película de adhesivo para proteger el acero.

La recuperación y el reciclado de los materiales de embalaje como plástico, hierro, cartón, madera contribuye al ahorro de materias primas y a la reducción de los residuos.Ver las direcciones en su área para su eliminación en vertedero y los residuos centro autorizado.

1.4 DESCARGO AGUA DE CONDENSACION CONEXIÓN DE DESCARGA

El abatidor está disponible en la versión con grupo incorporado completo de cuva extraible para la descarga del agua de condensación; desescarchamiento manual (sin resistencias de desescarchamiento).
La cuva se coloca debajo de la unidad frigorífica.

1.5 POSICION Y AJUSTE DE LOS PIES



Coloque el refrigerador en la posición horizontal , actuando si necesario sobre la regulación de los tornillos de pie de los muebles; para ajustar el nivel hay que comprobar la llanura con una burbuja. El gabinete debe estar situado perfectamente plano para funcionar correctamente y permitir el cumplimiento del descargue del agua de condensación del desescarchamiento; además se evitan vibraciones ruidosas del motor.
Averiguar la correcta posición de la cubeta para el desagüe de condensa, y su desagüe.

1.6 INSTALACIÓN EN EL LOCAL DE VENTA

Le recomendamos que instale el abatidor dentro de una habitación con aire acondicionado. También tenga en cuenta de que si el espacio no tiene aire acondicionado, pueden haber fallos de funcionamiento, tales como la condensación etc..



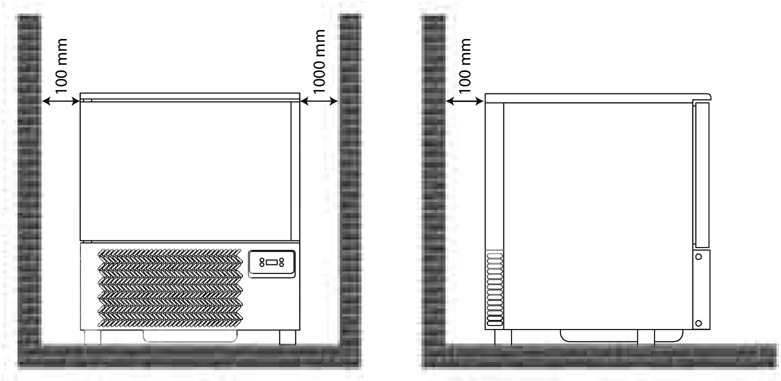
CUIDADO

Para permitir el buen funcionamiento del abatidor, preste atención a las siguientes indicaciones:

- **No coloque sus muebles con la exposición directa al sol** y a todas las otras formas de radiación, como la iluminación incandescente de alta intensidad, hornos, o tipo de cuerpo de calefacción por radiación para la calefacción.
- **No coloque el abatidor cerca de la apertura al exterior en el despacho**, tales como puertas y ventanas o póngase en contacto directo con el flujo de aire de los ventiladores, fuentes bobinas de aire acondicionado y ventilador.
- **No bloque las rejillas de ventilación o de la unidad de condensación**.
- **No coloque ningún tipo de material, cajas u otros sobre el techo de la caja** donde se coloque la unidad refrigerante para no limitar o impedir el paso del aire: alrededor del abatidor no hay que poner nada..
- **No coloque el refrigerador dentro de un local con humedad relativa alta** (condensa posible)
- **No coloque el refrigerador en un lugar cerrado** , ya que si no circula el aire la unidad de refrigeración puede no funcionar.
- **No apoyar ollas o bandejas calientes sobre el plano de exposición del Abatidor.**

Compruebe que en el ambiente hay aire suficiente, incluso durante los períodos de cierre de la tienda. De esta manera, la unidad de epansión / grupo incorporado funcionará correctamente.

1.7 DISTANCIA MÍNIMA DE LA PARED



Para permitir el buen funcionamiento del abatidor y una circulación adecuada del aire, durante la colocación de los muebles, debe cumplir con la distancia mínima de la pared como se muestra en los dibujos abajo:

- Mantener una distancia mínima, la largura de la abertura de la puerta, del frontal de la rejilla del motor.
- Mantener una distancia minima de 10 cm de la parte detrás del abatidor hasta la pared.

1.8 ABBATIDOR CON UNIDAD ENCORPORADA

El Abatidor está equipado con una unidad INCORPORADA, por eso no debe obstaculizar la unidad de admisión de aire para no obstruir la ventilación adecuada. Muy importante es también la eliminación de los productos de depósito o de otros materiales en el perímetro del aparato. Recuerde que un aumento de la temperatura o una cantidad insuficiente de aire a la unidad de refrigeración del condensador, puede reducir el rendimiento del aparato con el posible deterioro de los productos expuestos y con mayor consumo energético. Si el abatidor equipado con una unidad se pone inclinado, se aconseja esperar al menos ocho horas antes de empezar para que el aceite en el compresor fluya en él y todos sus componentes, se lubrican de nuevo. Solamente después se puede encender el aparato.

1.9 ABBATIDOR CON UNIDAD A DISTANCIA

En cuanto a la conexión eléctrica debe estar en estricto acuerdo con los códigos eléctricos en vigor, que también señala que la instalación eléctrica y la refrigeración deben ser realizados únicamente por personal cualificado.
Los Abatidors con la unidad de condensación remotas, el grupo debe ser colocado en el refugio del tiempo, evitar el uso del sitio para almacenar los materiales. Dependiendo de las características de la unidad de condensación modelo a distancia, hay que respetar su espacio de la pared u otras barreras para que haya una ventilación suficientemente adecuada garantiza el correcto funcionamiento de la nevera portátil y fácil mantenimiento.

2. CONEXIÓN ELÉCTRICA PUESTA A TIERRA DE LA INSTALACION

2.1 ALIMENTACION ELÉCTRICA

La instalación y las conexiones eléctricas deben realizarse de manera profesional de acuerdo con las normas eléctricas en vigor. Este trabajo será realizado por personal cualificado y competente conforme a las normas de la ley. La empresa no asume ninguna responsabilidad derivada del incumplimiento de las normas eléctricas en vigor.

Consulte el diagrama de cableado del mueble al final de este manual.

Antes de conectar eléctricamente el abatidor realizar una limpieza profunda con agua tibia con detergente neutro, no agresivo y secar con un paño suave húmedo todas las partes (cuidado, lea la sección de la limpieza del aparato).

Para realizar una correcta conexión eléctrica proceda de la siguiente manera:

- Preparar un disyuntor diferencial y asegurarse de que la frecuencia / voltaje de línea corresponde a la indicada en la placa de la nevera (vea la placa de posición)
- Compruebe la tensión en el punto de captura, tanto el nominal + -10% en el momento en el compresor.
- Se aconseja instalar un interruptor bipolar por el corte con apertura de los contactos de minimo 3 mm, aguas arriba de la toma. Este interruptor es necesario cuando la carga es superior a 1000 vatios o cuando el móvil está conectado directamente sin el uso de la clavija. El interruptor magnetotérmico debe colocarse cerca del aparato de manera que se puede ver claramente por el técnico para el mantenimiento.

Es necesario que la sección del cable de alimentación está adaptado a la potencia absorbida por el grupo.

Es obligatorio por ley para la puesta a tierra de la instalación, por lo que debe conectarlo a una toma de tierra eficiente. Cuando se daña el cable de alimentación, debe ser sustituido por personal técnico cualificado con el fin de prevenir cualquier riesgo. También se recomienda no utilizar aparatos eléctricos al inerior de los compartimentos internos del abatidor.

- En el caso de que se daña el compresor, debe ser sustituido sólo por personal cualificado con el fin de evitar cualquier riesgo. Se recomienda evitar en caso de fallo de desconectar toda la instalación, para utilizar como interruptor de circuito con diferencial de alta sensibilidad.

2.2 PUESTA EN MARCIA DEL ABATIDOR

CUIDADO

La primera puesta en marcia debe ser conducida por personal cualificado

Antes de encender el abatidor debe averiguar que:

- Sus manos estén enjutas.
- Las superficies del producto estén secos

Debe averiguar también que:

- El abatidor con unidad encorporada ha sido transportado en posición vertical, si se ha inclinado, hay que esperar por lo menos 8 horas antes de empezar para que el aceite en el compresor fluya en él y todos sus componentes volverán a ser lubrificados.

Para insertar la temperatura ver la tabla con la indicaciones según el tipo de alimento. Por añadidura ver los parámetros de funcionamiento consultando las instrucciones de utilizo del panel de comando incluidas en dicho manual.

Después de haber hecho las verificaciones sobre mencionadas, sera posible proceder con la puesta en marcha del mueble frigorífico.

En cuanto al abatidor con unidad encorporada, antes de insertar el enchufe en una toma de corriente eléctrica, asegúrese de que el interruptor está abierto en la posición 0, OFF o verde. Inserte el enchufe y luego cerrar el interruptor.
Antes de poner el alimento que hay que abatir, es necesario limpiar el interno de la cámara del abatidor (ver el capítulo “limpieza”) y después se ncesitara enfriar la cámara de trabajo antes de empezar el proceso de abatimiento tanto positivo como negativo.

Para regular los parámetros que se refieren al funcionamiento del abatidor, consultar las instrucciones de uso del marco de control electrónico adjunta a este manual.

3. LIMPIEZA

Toda la limpieza debe ser ejecutada con la unidad apagada, quitando tensión tanto del mueble como de la unidad.

3.1 LIMPIEZA DE LA CAMARA

La manutención del abatidor tiene que incluir por lo meno una limpieza periódica cada día donde se ponen los alimentos para evitar la formación de baterios.

CUIDADO

Es muy importante efectuar una limpieza diario de la zona de carga para evitar el desarrollo y la acumulación de bacterias.

- **No usar chorro de agua para limpiar el interior del aparato,** porque los componentes eléctricos pueden sufrir daños.
- **No utilice herramientas de metal duro para quitar el hielo.**
- **Para la limpieza utilizar sólo agua tibia con detergente y luego con un producto no-agresivo,** ricordando secar las partes húmedas con un paño suave.
- **Evite el uso de productos que contienen cloro y sus soluciones diluidas**, soda cáustica, detergentes, abrasivos, ácido muriático, vinagre, lejía u otros productos que pueden rayar o moler.
- **Tenga en cuenta que debe ejecutar por lo menos un procedimiento de limpieza mensual,** *si el refrigerador está reservado para el almacenamiento de productos congelados.*

Usted debe realizar esta tarea mediante el uso de guantes de trabajo.

3.2 LIMPIEZA DE LA SONDA DE TEMPERATURA

La conservación del abatidor necesita por lo menos una limpieza de la sonda de temperatura cada día.



Dicha operación es necesaria. Todas las operaciones de limpieza tiene que ejecutarse con aparato y unidad apagados. Se aconseja limpiar luego la sonda con agua limpia y con una solución igienizante.
Véase punto precedente.

3.3 LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DE LA UNIDAD FRIGORIFICA

Toda la limpieza tanto del abatidor como de la unidad se debe realizar con aparato apagado y después de la eliminación de la tensión.
Se recomienda que la limpieza se lleva a cabo por personal especializado

Para la limpieza y la manutenciòn de las partes en acero inox, respetar lo que se comunica a continación, considerando que la primera regla básica es garantizar la no toxicidad y la máxima higiene de los productos tratados. El acero inox tiene un estrato delgado que impide la formación de orín. Hay sustancias detergentes que pueden destruir o atacar dicho estrato y originar corrosiones.
Antes de utilizar no importa aquel producto detergente es importante informarse por su proveedor sobre el detergente neutro sin cloro, para evitar corroder el acero. En caso de arañazos sobre las superficies es necesario alisarlas con lana de acero inox muy sutil o con esponjas pequeñas y abrasívas de material sintético fibroso siguiendo la línea del satinado. Se recomenda: para la limpieza del acero inox no utilizar nunca "sponjas de hierro" y tampoco dejarlas sobre las superficies porque los polvos de hierro muy pequeños podrían quedar sobre las superficies y causar la formacción de orín por contaminación comprometiendo la higiene.



Para poder confiar siempre en el buen funcionamiento del condensador es necesario realizar la limpieza periódica del condensador. Esto depende principalmente de la limpieza del entorno en el que ha instalado la unidad de condensación. Le recomendamos que utilice un chorro de aire que sopla desde el interior al exterior de la unidad, y si no es posible, utilice un cepillo con cerdas largas en la parte externa del condensador. Tenga cuidado de no dañar el circuito refrigerante. La unidad frigorífica se encuentra debajo del abatidor.
No usar chorro de agua.



Usted debe realizar esta tarea mediante el uso de guantes de trabajo.



CUIDADO

Las operaciones de manutención ordinarias y extraordinarias se descriven en el capítulo 6 "MANUCENCION"

4. RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS

Se aconseja limpiar cada día la parte externa del abatidor incluso la parte interna de la puerta cerca de las guarniciones.

4.1 DESESCARCHAMIENTO MANUAL

El abatidor tiene un sistema de desescarchamiento manual, es decir hacer soltar el hielo apagando el aparato y dejando la puerta abierta o cerrada (en este último caso, el tiempo de desescarchamiento es mayor).

CUIDADO

- ***Después de haber terminado el proceso de abatimiento, hay que quitar el tapón de descarga del agua, de esta manera el agua de condensación va al interno de la cubeta. Dicho sistema sirve también para hacer pasar los eventuales líquidos del producto.***
- ***Al final de cada proceso de abatimiento hay que averiguar el nivel de agua y si sirve vaciar la cubeta.***

4.2 CARICO DEL PRODUCTO Y CONSERVACIÓN

CUIDADO

El mueble es adecuado para abatir la temperatura de un producto ya cocido, y adapto a la conservación de produco de uso alimentario (véase la tabla con las temperaturas según el producto que hay que abatirse).
No introducir en el aparato el producto que acaba de salir del horno; esperar algunos minutos antes de ponerlo al interior de la cámara y empezar el proceso.

Se recuerda que el tiempo de abatimiento de un producto hasta la temperatura deseada, depende de varios factores como:

- La forma, el tipo, y el material donde se encuentra el alimento;
- El utilizo de tapa sobre el contenedor;
- Las características físicas del producto, sus densidad, contenido de agua y de grasos;
- Las condiciones de temperaturas del alimiento que hay que abatir.

Hay que plantear las impostaciones concernante el tiempo tanto en el abatimiento positivo como en la congelación rápida, según el tipo y el peso del producto tratado.

MODO DE SELECCIÓN DEL TIPO DE ABATIMIENTO

Las modalidades de selección del abatimiento son las siguientes:

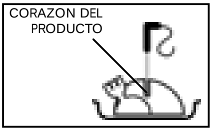
A tiempo, si se conoce el tiempo de abatimiento del producto que hay que abatir. Al terminar el modo a

tiempo, se pasa automaticamente a la modalidad conservación.

O con sonda agujón que hay que insertar en el corazón del producto; falta plantear la temperatura del producto da abatir, la sonda indica la temperatura planteada, y después de un alarma el abatidor pasara al modo conservación (ver posición sonda a agujón).

POSITIVO	A completa velocidad	Para todos los alimentos densos o de grandes dimensiones	max 4 kg por bandeja	50 mm	+3 °C MAX 90 minutos
NEGATIVO	A completa velocidad	Para todos los alimentos densos o de grandes dimensiones	3 kg	40 mm	Fino a -18 °C (240 minutos)
	A velocidad reducidas	Productos delicados, verduras, cremas, postres con la cuchara, productos de pequeñas dimensiones			

MESURACION DE LA TEMPERATURA AL CORAZON DEL PRODUCTO



Cuando el espesor del producto lo permite, utilizar siempre la sonda de temperatura a agujón para conocer la temperatura exacta que se presenta al centro del producto; se aconseja también, no interromper el ciclo de abatimiento antes de llegar a la temperatura de +3°C, en abatimiento positivo, y -18°C en el negativo.

CUIDADO

Los niños deben seguir velando por que no juegan con el abatidor.

CARGA DEL PRODUCTO

Los productos que tienen que abatirse no se deben sobreponerse.

Los espesores tienen que estar inferiores a :

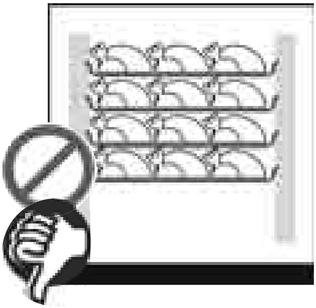
- Abatimiento negativo 50 mm
- Abatimiento positivo 80 mm

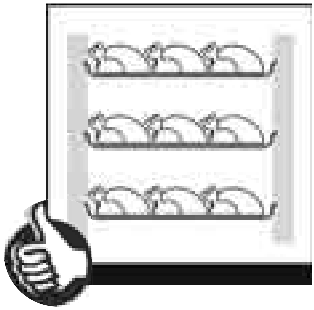




ESPACIO ENTRE LAS BANDEJAS

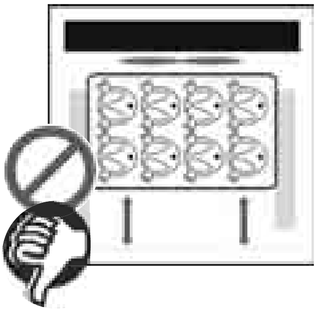
Para permitir una buena circulación del aire al interior de la cámara del abatidor:
- Hay que mantener un espacio entre las bandejas de por lo menos 70 mm

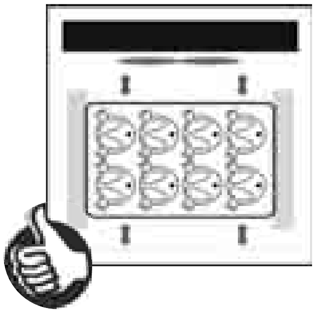




POSICIONES DE LAS BANDEJAS

Para permitir un buen abatimiento:
- Las bandejas tienen que ponerse delante del evaporador
- Mantener igual distancias entre las bandejas.





CONSERVACION DEL PRODUCTO COCIDO Y ABATIDO

El producto cocido y abatido puede mantenerse en el frigorífico conservando las calidades organolecticas hasta 5 días después del proceso.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO COCIDO Y CONGELADO

El producto cocido y congelado puede conservarse en el frigorífico conservando las calidades organolecticas por meses después del proceso.

Es importante respetar la cadena del frío manteniendo una temperatura constante durante la conservación, entre 0°C ÷ 4 °C, según el alimiento.

Empleando la técnica al vacío, el tiempo de conservación se puede aumentar hasta 15 días.

Los productos que han sufrido el proceso de congelación pueden conservarse con seguridad por un tiempo entre los 3 y los 18 meses, según el alimento.
Es importante respetar una temperatura de conservación igual o bajo -20°C.

⚠ **CUIDADO**

- ***Evitare di lasciare a temperatura ambiente i prodotti cotti e da abbattere.***
- ***Evitare perdite di umidità, pena la fragranza conservata del prodotto.***

En la tabla al paragrafo 4.3 se encuentran los tiempos de conservación de algunos productos congelados.

El producto abatido tiene que estar protegido por una película para alimentos (mejor si a vacío) y con tarjeta adesiva donde están las siguientes indicaciones que no se pueden borrar:il contenuto

- El contenido
- El día de preparación
- La fecha de vencimiento

⚠ **CUIDADO**

Los alimentos ya descongelados no se pueden congelar otra vez

4.3 PROCEDIMIENTO PARA LA PUESTA EN MARCHA DEL ABATIDOR

CICLO DE ABATIMIENTO CON SONDA A AGUJóN

1 – Apriete el interruptor verde
2 – Apriete la tecla SET para elegir las temperaturas e standar +3°C o -18°C
3 – Apriete Start para empezar el ciclo
4 – Al acabar del ciclo (cuando el buzzer empieza a tocar), el abatidor pasa atomaticamente en fase de conservación

CICLO DE ABATIMIENTO A TIEMPO

1 - Apriete el interruptor verde
2 - Apriete la tecla SET para elegir las temperaturas e standar +3°C o -18°C
3 – Apriete las teclas Up , Down para plantear el tiempo deseado para el ciclo de abatimiento
4 - Apriete Start para empezar el ciclo
5 - Al acabar del ciclo (cuando el buzzer empieza a tocar), el abatidor pasa atomaticamente en fase de conservación

4.4 TIEMPOS (MESES) DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS

En la tabla a continuación se encuentran los tiempos de conservación de algunos productos congelados.

ALIMENTO	CONGELACION -18°C	CONGELACION -25°C	CONGELACION -30°C
PRODUCTOS LACTEOS			
Quesos	4	6	6
Mantequilla	8	12	15
CARNES Y GALLINERíA			
Vaca	9	12	18
Ternero	6	12	18
Cordero	6	12	18
Cerdo	4	12	15
Gallinería	5-9	12	18
Conejos/ ánsares	4-6	-	-
Anades/pavos comunes	4-6	-	
Caza	6-10	12	12
PESCADO			
Flaco	6-8	12	15
Gordo (anguila, escombro, salmón, arenque)	3-4	7-8	8-9
Crustáceos	3-4	12	17
Moluscos	2-3	10	12
VERDURAS Y FRUTAS			
Verduras	12	18	24
Frutas	12	18	24
PASTELERIA/POSTRES			
Postres/tortas	2-4	8	12
PRODUCTOS YA COCIDOS			
Precocidos	2-4	6	6

5. TIEMPOS DE ABATIMIENTO

ALIMENTO	BANDEJA	MÁXIMA CARGA	ESPESOR DEL PRODUCTO	TIEMPO DE ABAT.	PROCESO EMPLEADO
PASTA					
Besamela	GN1/1 h60	6 L	4 cm	70 minutos	POSITIVO
Caldo de carne	GN1/1 h110	7 L	6-7 cm	90 minutos	POSITIVO
Canelones al horno	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	40 minutos	POSITIVO
Sopa de verduras	GN1/1 h100	5 L	5 cm	90 minutos	POSITIVO
Pasta fresca/reciente	GN1/1 h40	1 Kg	5 cm	30 minutos	NEGATIVO
Ragu y tomate	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minutos	POSITIVO
Sopa de frijoles	GN1/1 h60	5 Kg	5 cm	90 minutos	POSITIVO
Sopa de pescado	GN1/1 h60	4 Kg	5 cm	90 minutos	POSITIVO
CARNES Y GALLINERIA					
Asado de cerdo	GN1/1 h60	7 Kg	10 cm	90 minutos	POSITIVO
Estofado de vaca	GN1/1 h60	7 Kg	15 cm	90 minutos	POSITIVO
Vaca hervida	GN1/1 h60	6 Kg	12-18 cm	90 minutos	POSITIVO
Pecho de pollo	GN1/1 h40	5 Kg	4-5 cm	30 minutos	POSITIVO
Roast-beef	GN1/1 h40	4 Kg	10-15 cm	80 minutos	POSITIVO
PESCADO					
Cherna entera al horno	GN1/1 h40	3 Kg	5-10 cm	90 minutos	POSITIVO
Cigarras de mar	GN1/1 h40	2 Kg	3 cm	25 minutos	POSITIVO
Mejillones confeccio-nados / al vacío	GN1/1 h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minutos	POSITIVO
Ensalada de pescado	GN1/1 h40	4 Kg	3-4 cm	30 minutos	NEGATIVO
Pólipo hervido	GN1/1 h60	5 Kg	-	60 minutos	POSITIVO
Sepias hervidas	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutos	POSITIVO
VERDURAS					
Zanahorias salteadas	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutos	POSITIVO
Hongos salteados	GN1/1 h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutos	POSITIVO
Calabacines salteados	GN1/1 h60	3 Kg	4-5 cm	90 minutos	POSITIVO
POSTERS/PASTELERIA					
Budín de vainilla y chocolate	GN1/1 h60	6 L	4-5 cm	90 minutos	POSITIVO
Crema inglés	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minutos	POSITIVO
Nata/natillas	GN1/1 h60	3 L	4-5 cm	90 minutos	POSITIVO
Nata cocida (para 1 persona)	GN1/1 h40	3 L	6 cm	60 minutos	POSITIVO
Helado	GN1/1 h40	3 Kg	4-6 cm	50 minutos	POSITIVO
Tiramisu	GN1/1 h60	5 Kg	4-5 cm	45 minutos	POSITIVO

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR MODIFICACIONES SIN PREVIO PREAVISO

6. PANEL DE CONTROL

6.1 DESCRIPCIÓN

El termostato permite controlar las funciones básicas de un abatidor de temperatura:

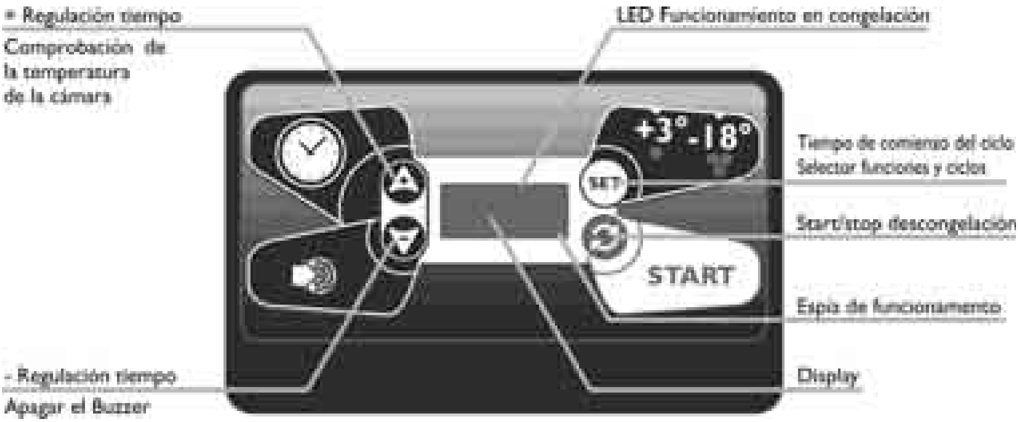
- proceso positivo o enfriamento
- proceso negativo o congelación
- final de proceso con sonda al corazón o a tiempo
- conservación
- dedescarchamiento manual, sin resistencia, sin gas caliente

A través de un listado de parámetros es posible excluir algunas funciones o cambiar otras.
Al usuario final (cocinero) se permite seleccionar el tipo de proceso y la impostaciám del tiempo si no se ha seleccionado la sonda al corazón.



Posición del cuadro frontal de control.

6.2 ESQUEMA



Al encender el aparato, el termostato hace un lamp-test rápido de 5 segundos y luego se pone en “Operativo”.

Stand-by

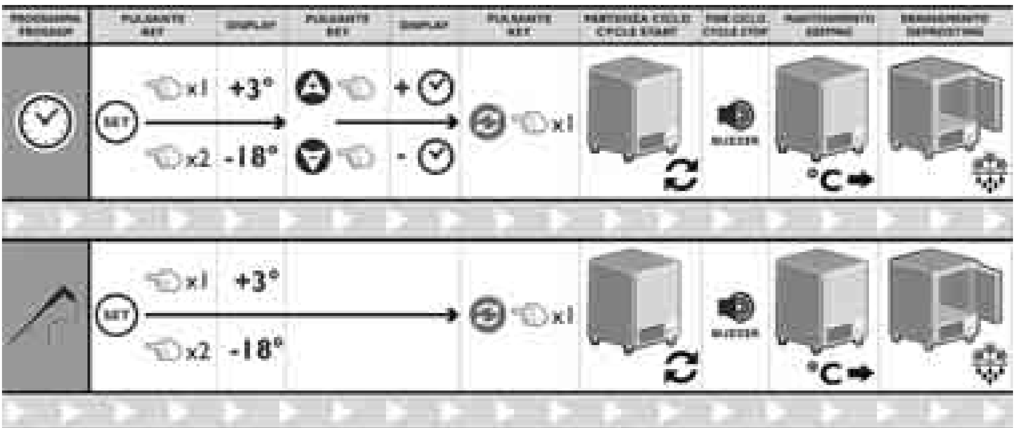
Visualización

El display muestra ‘---’.

Teclas

El termostato puede activarse a través de una pressión de la tecla Set (SET) por 4 segundos.
Se pone en modo Stop.

Impostación de los programas a tiempo y con sonda al corazón



Stop

Visualización

El display muestra el tiempo (en horas y minutos) si está seleccionado un proceso a tiempo o la lectura de la sonda al corazón para un proceso con la sonda.
El punto decimal arriba del segundo display indica la elección de un proceso negativo.

Teclas

Las teclas Set, Up, Down permiten acceder la impostación del proceso e abatimiento.

La pressión de Set programa de manera automática un proceso con sonda positivo o negativo.

La pressión de la tecla Set por 4 segundos pone el termostato en stand-by.

La pressión de Up o Down programa automaticamente un proceso a tiempo si antes se ha seleccionado un proceso con sonda a corazón, o programa el abatimiento positivo o negativo a tiempo.

Si el buzzer está activo, la premiera pressión de Down silencia el buzzer.

Una pressión simple de Start/Stop empieza el proceso di abatimiento.

Start

Visualización

El display muestra el tiempo que falta (en horas y minutos) si está seleccionado un proceso a tiempo o la lectura de la sonda al corazón para un proceso con la sonda.
Si se ha activado la presencia de la puerta (P1=1) y el contacto no se ha cerrado, en el display aparece "dr" que indica que la puerta está abierta.

Teclas

Haciendo presión sobre Set en el display, aparece el tiempo que ha pasado del principio del proceso o el tiempo de abatimiento si estamos en conservación.

Haciendo presión sobre Up, aparece la temperatura leída por la sonda cámara. Dicha información aparece por 5 segundos.

Si el buzzer está activado, la primera presión de Down permite silenciar el buzzer.

Una simple presión de Start/Stop termina el proceso de abatimiento o mantenimiento.

CUIDADO

Al final del proceso de abatimiento positivo se actúa de manera automática la conservación a una temperatura de 0° a +3°C. Al final del proceso negativo se actúa de manera automática la conservación a una temperatura de -22° a -25°C.

Para respetar los tiempos de abatimiento previstos para la ley, se ruega evitar abrir la puerta del abatidor durante el proceso de abatimiento.

6.3 ALARMAS

Las alarmas presentes son las relativas a las sondas. Aparecen solamente cuando se pide la visualización de la sonda relativa.

"Er" error genérico o interno de las sondas
"Er1" error sonda cámara
"Er2" error sonda al corazón

Si se está desarrollando un abatimiento y aparece un error sonda al corazón, el proceso pasa a tiempo mante-

niendo la visualización del error. Vedere capitolo “8. MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI”.

6.4 REGULACIONES

Compresor

El compresor puede ser activo solamente en start con la sonda cámara no en error. Si está la puerta (PI=I) la puerta tiene que estar cerrada para permitir el arranque del compresor sólo si P6=0. Con P6=I el compresor es activo incluso con la puerta abierta y con ventilador parado.
El compresor empieza según el set point programado que se refiere al proceso elegido e incluso según el diferencial de temperatura programado (parámetro P8).

Siempre están indicados los tiempos de protección para el compresor que son:

- **P9**: retraso mínimo que tiene que desarrollarse entre un apagamiento y el sucesivo encendimiento del compresor. Dicho parámetro se usa también a reset del termostato.
- **P10**: retraso mínimo que tiene que pasar entre dos encendimientos consecutivos del compresor.

Si ya se está haciendo una tiemporización, el retraso se plantea otra vez si este es mayor que la cuenta.

Desescarchamiento manual

El desescarchamiento se actua con la puerta abierta, sin utilizar resistencias o tampoco gas caliente.

Parámetros

Para entrar en la programación de los parámetros, hay que premere al mismo tiempo Up y Down por lo menos por 4 segundos.

En ese momento aparece en el display el número del parámetro (P0). La presión de Set permite modificar el parámetro.

Las teclas Up y Down, en la visualización del número del parámetro permiten pasar al parámetro siguiente/precedente; mientras que en visualización del valor, permiten modificarlo.

	Descripción	Min	Max	Def.	Unità
0	Activa el buzzer al paso en conservación. El buzzer suena por 60 segundos.	0	1	1	---
1	Presencia puerta: 0= ausencia puerta; 1= presencia puerta	0	1	1	---
2	Ventilación en abatimiento 0= junto al compressor, 1=siempre encendida	0	1	1	---
3	Activación sonda al corazón	0	1	1	---
4	Activación abatimiento negativo	0	1	1	---
5	Activación desescarchamiento	0	1	0	---
6	Parada del compresor y de la ventilación al estar abierta la puerta 0= compresor + ventilación; 1= ventilación	0	1	1	---
7	Configuración RL2 0=desescarchamiento; 1= ventilación + desescarchamiento.	0	1	1	---
8	Histéresis de regulación	1	20	3	°C
9	Protección compresor off/on (idóneo también a reset)	0	99	2	min
10	Protección compresor On/off	0	99	3	min
11	Duración desescarchamiento	0	99	10	min
12	Duración goteo	0	99	3	min
13	Set sonda agujón (larga para entrar dentro del producto) para abatimiento positivo	-50	99	3	°C
14	Set sonda agujón (larga para entrar dentro del producto) para abatimiento negativo	-50	99	-18	°C
15	Set cámara para abatimiento positivo	-50	99	-2	°C
16	Set cámara para abatimiento negativo	-50	99	-40	°C
17	Set cámara para conservación positiva	-50	99	0	°C
18	Set cámara para conservación negativa	-50	99	-25	°C
19	Duración abatimiento positivo a tiempo	0	599	90	min
20	Duración abatimiento negativo a tiempo	0	599	270	min

7. MANUTENCION

Todo el mantenimiento y la reparación de las unidades de refrigeración deben hacerse con la unidad apagada, eliminando la tensión , tanto en el aparato como en la unidad frigorífica si está a distancia. Estas operaciones deben ser realizadas sólo por personal autorizado y especializado.

CUIDADO

Las operaciones de limpieza ordinaria y extraordinaria se descriven en el capítulo 3 "LIMPIEZA".

7.1 CONTROLES PERIODICOS

A intervalos regulares (al menos una vez al año) hacer averiguar por personal calificado el correcto funcionamiento del sistema; hay que averiguar que:

- el sistema de drenaje y desagüe funciona correctamente;
- no haya fugas de refrigerante, y que el sistema refrigerante funciona correctamente;
- el mantenimiento de la instalación eléctrica sea en completa seguridad,
- las guarniciones de las puesrtas, y que la puerta se cierre correctamente ;
- la limpieza del condensador de la unidad.

7.2 SUSTITUCION DEL MOTOVENTILADOR

Si el mueble tiene el motoventilador, y se necesita substituirlo, hay que quitar la tensión de alimentación, averiguar la tarjeta con los datos técnicos del motoventilador y sustituirlo con uno de igual potencia, voltaje y frecuencia.

7.3 SUSTITUCIÓN DE COMPRESOR / GAS REFRIGERANTE

En caso de daños y/o sustitución del compresor, hay que recuperar el gas refrigerante y el aceite sin dispersarse en el medio ambiente.

7.4 MATERIAL DE ELIMINACIÓN



Plástico y sellos, los componentes de chapa en la espuma de poliuretano, de control electrónico y de aparatos eléctricos en general debe ser recuperado y/o eliminados en los vertederos y/o residuos de salida del servicio, con cuidado de no liberar al medio ambiente.
Hay que recuperar el gas refrigerante y el aceite para poterlos en recipientes especiales, no descargar en los desagües y disponer siguiendo los procedimientos relacionados con el producto de conformidad con los regla-

mentos vigentes de cada país.

Ver las direcciones en su área para la eliminación de los productos en los vertederos y/o centro autorizado

7.5 PEDIR LOS RECAMBIOS

Comunique de mandera clara a nuestras oficinas comerciales:

Modelo del mueble frigorífico
Número de matrícula del aparato frigorífico
cantidad del recambio

Si posible también incluir una foto del particular que se quiere pedir.

8. MENSAJES DE ERROR Y SOLUCIONES

Er	Averiguar que todos los cables de la caja de bornes sean insertados	Error genérico o interno de las sondas	En caso de cable desconectado reinsertarlo en el borne y apretar el tornillo
Er1	Averiguar que todos los cables de la caja de bornes sean insertados	Error sonda cámara	En caso de cable desconectado reinsertarlo en el borne y apretar el tornillo
Er2	Averiguar que todos los cables de la caja de bornes sean insertados	Error sonda al corazón	En caso de cable desconectado reinsertarlo en el borne y apretar el tornillo
	Tiempo demasiado largos de abatimiento	Averiguar que el evaporador no se alleno de hielo	Dejar la puerta abierta por lo menos por 15 minutos para soltar el hielo que se ha formado
		Averiguar haber cargado el producto de manera correcta y no excesiva	Separar las cubata de manera más “ligeras”
		Averiguar que la ventilación interna de la cámara gire	Contacte a la asistencia
		Asegúrese que la temperatura del la habitación no sea excesivamente alta y con alto porcentaje de humedad	Contacte a la asistencia
	Faltado mantenimiento del alimento al final del ciclo de abatimiento		Contacte a la asistencia

Note

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

COSTRUTTORE - MANUFATURER—HERSTELLER - FABRICANT

Registro imprese: PD03589500283

TIPO PRODOTTO - PRODUCT TYPE -PRODUKTART - TYPAGE PRODUIT
Minicella frigorifera — Small Cold room — Chambre froide — Külhzelle

MODELLO - MODEL - MODĔLE - MODEL

SALADETTE LINEA EKO
ARMAGI REFRIGERATI LINEA EKO MID ISO BIG
ABBATTITORI DI TEMPERATURA LINEA ISO
TAVOLI REFRIGERATI LINEA EKO MID
TAVOLI REFRIGERATI PIZZA LINEA EKO MID

.- L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopraindicato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva macchine

.- The company declare under its own responsability that the above product meets for the design and the construction the requirements of the machines directive

.- La société affirme sa propre responsabilité que le produit ci-dessus pour la conception et la construction répond aux exigences de la directive

.- Die Firma erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass das oben genannte Produkt die Gestaltung und Konstruktion den Anforderungen der Richtlinien erfüllt.

-La empresa afirma de dice que su propia responsabilidad que el producto mencionado antes tiene el diseño y construcción que se ajusta a los requisitos de la Directivas de maquinas.

DIR.NE PRODUZIONE
Domiziano Giacon

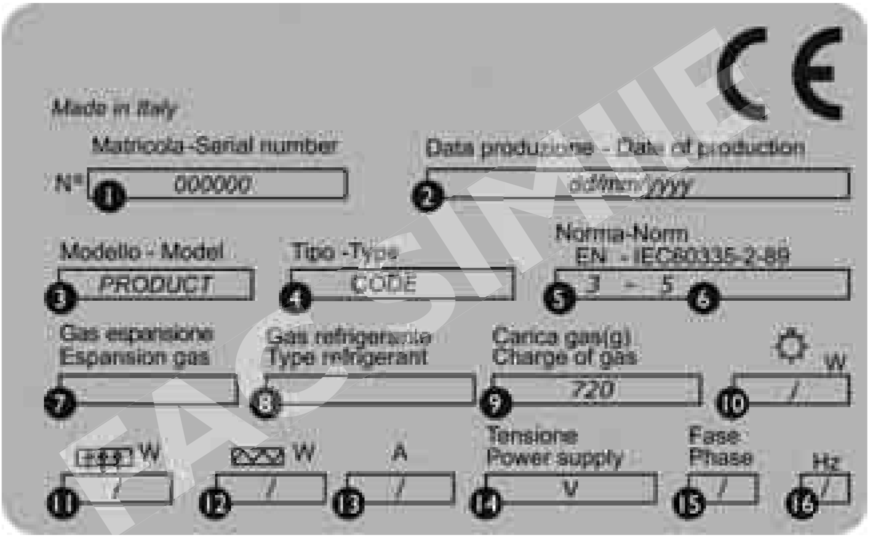
RESP.LE QUALITA'
Domiziano Giacon

DIR.NE QUALITA'
Domiziano Giacon

APPENDICE - 1

Targhetta identificazione prodotto
Product identification plate
Etiquette d’identification du produit
Das Produkt-Typenschild
Tarjeta de identificación del producto
Placa de identificação produto

تعريف المنتج التسمية



Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.
The plate defines all the technical data of the cabinet as showed on the table in the next page.
L’étiquette définit toutes les donnes techniques sur le produit, selon la tabelle page suivante.
Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben
Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente
A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

هذه البطاقة تعرف كافة المعلومات التقنية لخزانة التبريد بموجب اللائحة المبينة فيما يلي.

LEGENDA / LEGEND						
	IT	EN	FR	DE	ES	عربي
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie	رقم الفئة
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج
3	Modello	Cabinet’s model	Modele	Modell	Modelo	نموذج
4	Tipo di versione	Version type	Type de version	Typ version	Tipo de version	نوع النموذج
5	Classe Climatica mobile	Cabinet Climatic Class	Classe climatique	Klimatische klasse	Clase climatica	الفئة المناخية للخزانة
6 (*)	Norma sicurezza	Safety Norm	Standard de sécurité	Rechtsvor-Schriften	Tipo de normativa	الأنظمة الأمنية
7	Tipo gas di espansione	Expansion gas type	Gas de expansion	Gas-Erweiterung	Gas de expansion	نوع غاز التمدد
8	Tipo gas refrigerante	Refrigerant gas type	Gas de réfrigerant	Gas als Kaeltemittel	Tipo de refrigerante	نوع غاز التبريد
9	Carica gas (g)	Charge of gas	Charge de gas	Gas-Kosten	Cantidad de refrigerante	سعة الغاز (غرام)
10	Pot. elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power	Puissance total de la lumière	Elektrische Leistung von licht	Potencia electrica de iluminacion	القدرة الكهربائية للإنارة (واط)
11	Resistenza acqua di condensa (Watt)	Electric heater condensation water	Résistance eau Condensat	Resistenz gegen Wasser-Kondensation	Resistencia agua Condensado	مسخن ماء التكثيف (واط)
12	Resistenza sbrina-mento elettrico (Watt)	Electric defrost Heater	Résistance dégivrage Électrique	Widerstand Abtauung Elektrische	Resistencia descongelación	مسخن إذابة الجمد الكهربائي (واط)
13	Potenza assorbita totale (A)	Total power consumption	Consommation d'énergie totale	Total Stromverbrauch	Consumo total de potencia	القوة الشاملة المستوعبة (أمبير)
14	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d’alimentation	Spannung	Tension de uso	جهد التموين (فولط)
15	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد الأطوار
16	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frequencia de uso	تذبذب (هيرتز)

(*) NOTA - NOTE

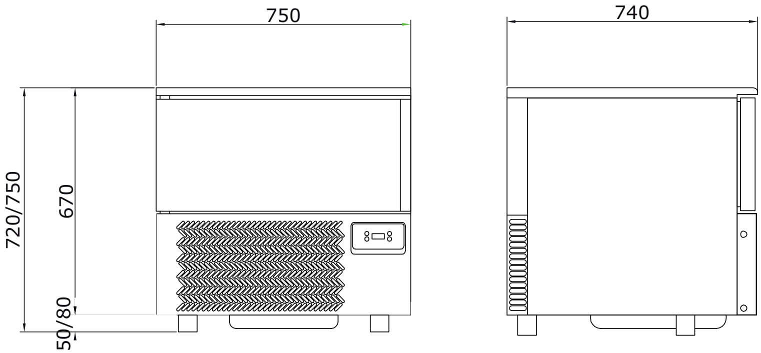
Norme sicurezza Safety norms	Classe climatica Climatic class	Max temp. ambiente Max ambient temperature
EN 60335 –2—89	3	+32°C
IEC60335 — 2-89	5	+43°C

APPENDICE - 2

MISURE D’INGOMBRO E PESI
PACKAGING DIMENSIONS AND WEIGHT

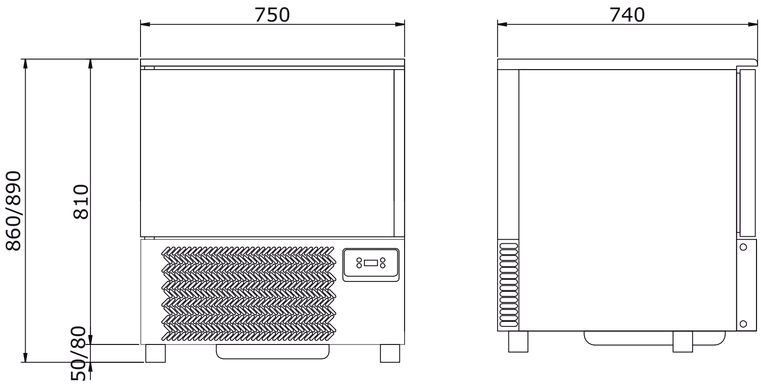
Consultate le misure del Vostro apparecchio. - Please consult the dimensions of your cabinet

3 Teglie GN 1/1 o 60x40 cm



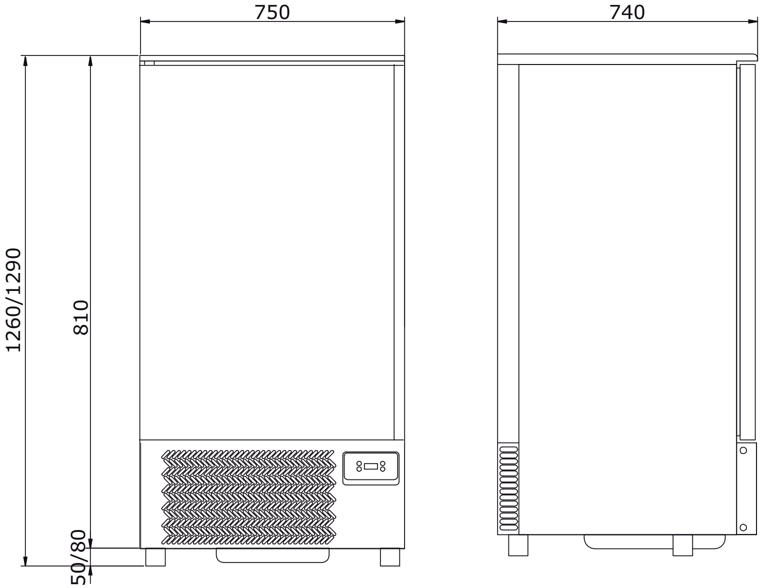
DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS: 750x740x760 WxDxH mm
DIMENSIONI IMBALLAGGIO - PACKAGING DIMENSIONS: 780x770x920 WxDxH mm
PESO NETTO - NET WEIGHT: 50 kg

5 Teglie - Trays GN 1/1 o/or 60x40 cm



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS: 750x740x860 WxDxH mm
DIMENSIONI IMBALLAGGIO - PACKAGING DIMENSIONS: 780x770x1050 WxDxH mm
PESO NETTO - NET WEIGHT: 71 kg

7 Teglie - Trays GN 1/1 o/or 60x40 cm
10 Teglie - Trays GN 1/1 o/or 60x40 cm



DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS: 750x740x1260 WxDxH mm
DIMENSIONI IMBALLAGGIO - PACKAGING DIMENSIONS: 780x770x1430 WxDxH mm
PESO NETTO - NET WEIGHT (AT07ISO/AT10ISO): 90 kg
PESO NETTO - NET WEIGHT: (AT10ISOP): 102 kg

APPENDICE - 3

TEST DIELETTRICO
DIELECTRIC TEST
TEST DIÉLECTRIQUE
DIELEKTRISCHE TEST
PRUEBA DIELÉCTRICA
DIELÉCTRICA TESTE

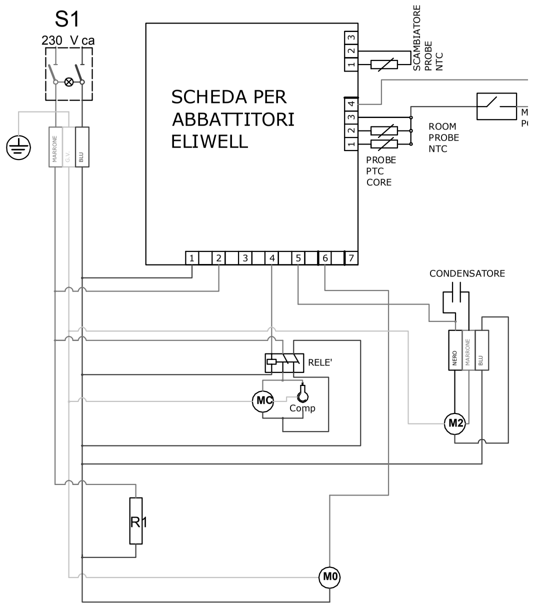

Sicurezza della qualità

Protocollo di prova

APPENDICE - 4

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI
BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS
RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES
ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE
RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS
RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA

ABBATTITORI - BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS	
Descrizione - Description	Codice schema elettrico - Electrical diagram code
Abbbattitore 3/5 teglie 3 Trays Blast Chiller	EL_ABB_3-5T_TN_01
Abbattitore 7/10 teglie 10 Trays Blast Chiller	EL_ABB_10T_TN_01



S: INTERUTTORE BIPOLARE.
COMP: COMPRESSORE (ML. TB).
M0: MOTORE PER VENTOLE SUPPLEMENTO CONDENSATORE.
MC: MOTORE PER VENTOLE SU CONDENSATORE E RAFFREDDAMENTO COMPRESSORE.
M2: MOTORE PER VENTOLE SU EVAPORATORE.
R1: RESISTENZA INTERNA ALLA PLASTICA DI BORDO PORTA.
RELE': RELE' PER ALIMENTEZIONE COMPRESSORE.
MICRO PORTA: INTERRUTTORE PORTA APERTA.
PROBE NTC CONDENSATORE: SONDA DI CONTROLLO SURRISCALDAMENTO CONDENSATORE.
ROOM PROBE PTC: SONDA NELLA CAMERA REFRIGERATA PTC.
PROBE PTC CORE: SONDA SPILLONE PTC PER LA TEMPERATURA INTERNA DELL'ALIMENTO DA ABBATTERE.
CONDENSATORE: CONDENSATORE DI SPUNTO PER VENTOLA INTERNA DA 1 MICROFARAD

S: BIPOLAR SWITCH
COMP: COMPRESSOR (ML.TB)
M0: FAN MOTOR, ADDITIONAL CONDENSER
MC: FAN MOTOR ON CONDENSER AND COMPRESSOR COOLING
M2: FAN MOTOR ON EVAPORATOR
R1: INTERNAL HEATER ON DOOR FRAME PLASTIC
RELE': RELAY FOR COMPRESSOR SUPPLY
DOOR MICRO: OPEN DOOR SWITCH
CONDENSER PROBE NTC: **CHECK PROBE:** CONSENSER OVERHEATING
ROOM PROBE PTC: PTC PROBE IN THE REFRIGERATED ROOM
PTC CORE PROBE: PTC CORE PROBE FOR THE INTERNAL TEMPERATURE OF THE FOOD TO BE BLASTED
CONDENSER: CONDENSER FOR THE INTERNAL FAN IN 2 MICROFARAD

S: INTÉRRUPTEUR BIPOLAIRE
COMP: COMPRESSEUR
M0: MOTEUR POUR LES FANS SUPPLÉMENT CONDENSEUR
MC: MOTEUR POUR LES FANS DU CONDENSEUR ET REFROIDISSEMENT DU CONDENSEUR
M2: MOTEUR POUR LES FANS DE L'ÉVAPORATEUR
R1 : RÉSISTANCE QUI SE TROUVE À L' INTERIEUR DU BORD DE PORTE PLASTIFIÉ
RELÉ: RELAIS POUR L'ALIMENTATION DU COMPRESSEUR
MICRO PORTA: INTERRUPTEUR PORTE OUVERTE
PROBE NTC CONDENSEUR: SONDE DE CONTRÔLE DE SURCHAUFFEMENT DU CONDENSEUR
ROOM PROBE PTC: SONDE DANS LA CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE PTC
PROBE PTC CORE: SONDE DE RELÈVEMENT DE LA TEMPÉRATURE INTERNE DE L'ALIMENT CHOISI POUR LE FAIRE BAISSER DE TEMPÉRATURE
CONDENSATORE: CONDENSEUR D'AFFLUX POUR LES FANS INTERNES DE 1 MICROFARAD.

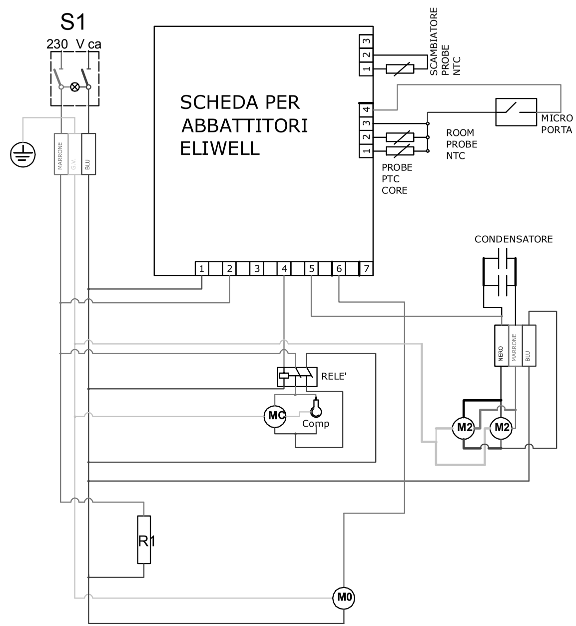
REV.	MODIFICHE	DATA	NOME RIC.
03	CAMBIO_SCHEDA_ELIWELL	27/08/12	UFF.TECNICO
02	CAMBIO_STRUMENTO_EW	27/06/11	UFF.TECNICO
01	DISEGNATO	09/02/07	UFF.TECNICO

CODICE: EL_ABB_3-5T_TN_01

	NOME	DATA
DISEGNATO	UFF.TECNICO	09/02/07
CONTROLLATO	UFF.QUALITÀ	09/02/07
PERCORSO FILE		

UNITA' DI MISURA	TOLLERANZA	SCALA
		1:2

MODELLO: ABB_3-5T
DESCRIZIONE: ABBATTITORE / BLAST CHILLER SHOCK FREEZER



S: INTERUTTORE BIPOLARE.
COMP: COMPRESSORE (ML. TB).
M0: MOTORE PER VENTOLE SUPPLEMENTO CONDENSATORE.
MC: MOTORE PER VENTOLE SU CONDENSATORE E RAFFREDDAMENTO COMPRESSORE.
M2: MOTORE PER VENTOLE SU EVAPORATORE.
R1: RESISTENZA INTERNA ALLA PLASTICA DI BORDO PORTA.
RELE': RELE' PER ALIMENTEZIONE COMPRESSORE.
MICRO PORTA: INTERRUTTORE PORTA APERTA.
PROBE NTC CONDENSATORE: SONDA DI CONTROLLO SURRISCALDAMENTO CONDENSATORE.
ROOM PROBE PTC: SONDA NELLA CAMERA REFRIGERATA PTC.
PROBE PTC CORE: SONDA SPILLONE PTC PER LA TEMPERATURA INTERNA DELL'ALIMENTO DA ABBATTERE.
CONDENSATORE: CONDENSATORE DI SPUNTO PER VENTOLA INTERNA DA 1 MICROFARAD

S: BIPOLAR SWITCH
COMP: COMPRESSOR (ML.TB)
M0: FAN MOTOR, ADDITIONAL CONDENSER
MC: FAN MOTOR ON CONDENSER AND COMPRESSOR COOLING
M2: FAN MOTOR ON EVAPORATOR
R1: INTERNAL HEATER ON DOOR FRAME PLASTIC
RELE': RELAY FOR COMPRESSOR SUPPLY
DOOR MICRO: OPEN DOOR SWITCH
CONDENSER PROBE NTC: **CHECK PROBE:** CONSENSER OVERHEATING
ROOM PROBE PTC: PTC PROBE IN THE REFRIGERATED ROOM
PTC CORE PROBE: PTC CORE PROBE FOR THE INTERNAL TEMPERATURE OF THE FOOD TO BE BLASTED
CONDENSER: CONDENSER FOR THE INTERNAL FAN IN 2 MICROFARAD

S: INTÉRRUPTEUR BIPOLAIRE
COMP: COMPRESSEUR
M0: MOTEUR POUR LES FANS SUPPLÉMENT CONDENSEUR
MC: MOTEUR POUR LES FANS DU CONDENSEUR ET REFROIDISSEMENT DU CONDENSEUR
M2: MOTEUR POUR LES FANS DE L'ÉVAPORATEUR
R1 : RÉSISTANCE QUI SE TROUVE À L' INTERIEUR DU BORD DE PORTE PLASTIFIÉ
RELÉ: RELAIS POUR L'ALIMENTATION DU COMPRESSEUR
MICRO PORTA: INTERRUPTEUR PORTE OUVERTE
PROBE NTC CONDENSEUR:
SONDE DE CONTRÔLE DE SURCHAUFFEMENT DU CONDENSEUR
ROOM PROBE PTC: SONDE DANS LA CHAMBRE RÉFRIGÉRÉE PTC
PROBE PTC CORE: SONDE DE RELÈVEMENT DE LA TEMPÉRATURE INTERNE DE L'ALIMENT CHOISI POUR LE FAIRE BAISSER DE TEMPÉRATURE
CONDENSATORE: CONDENSEUR D'AFFLUX POUR LES FANS INTERNES DE 1 MICROFARAD.

REV.	MODIFICHE	DATA	NOME RIC.
03	CAMBIO_SCHEDA_ELIWELL	27/08/12	UFF.TECNICO
02	CAMBIO_STRUMENTO_EW	27/06/11	UFF.TECNICO
01	DISEGNATO	09/02/07	UFF.TECNICO

CODICE: EL_ABB_10T_TN_01

	NOME	DATA
DISEGNATO	UFF.TECNICO	09/02/07
CONTROLLATO	UFF.QUALITÀ	09/02/07

PERCORSO FILE

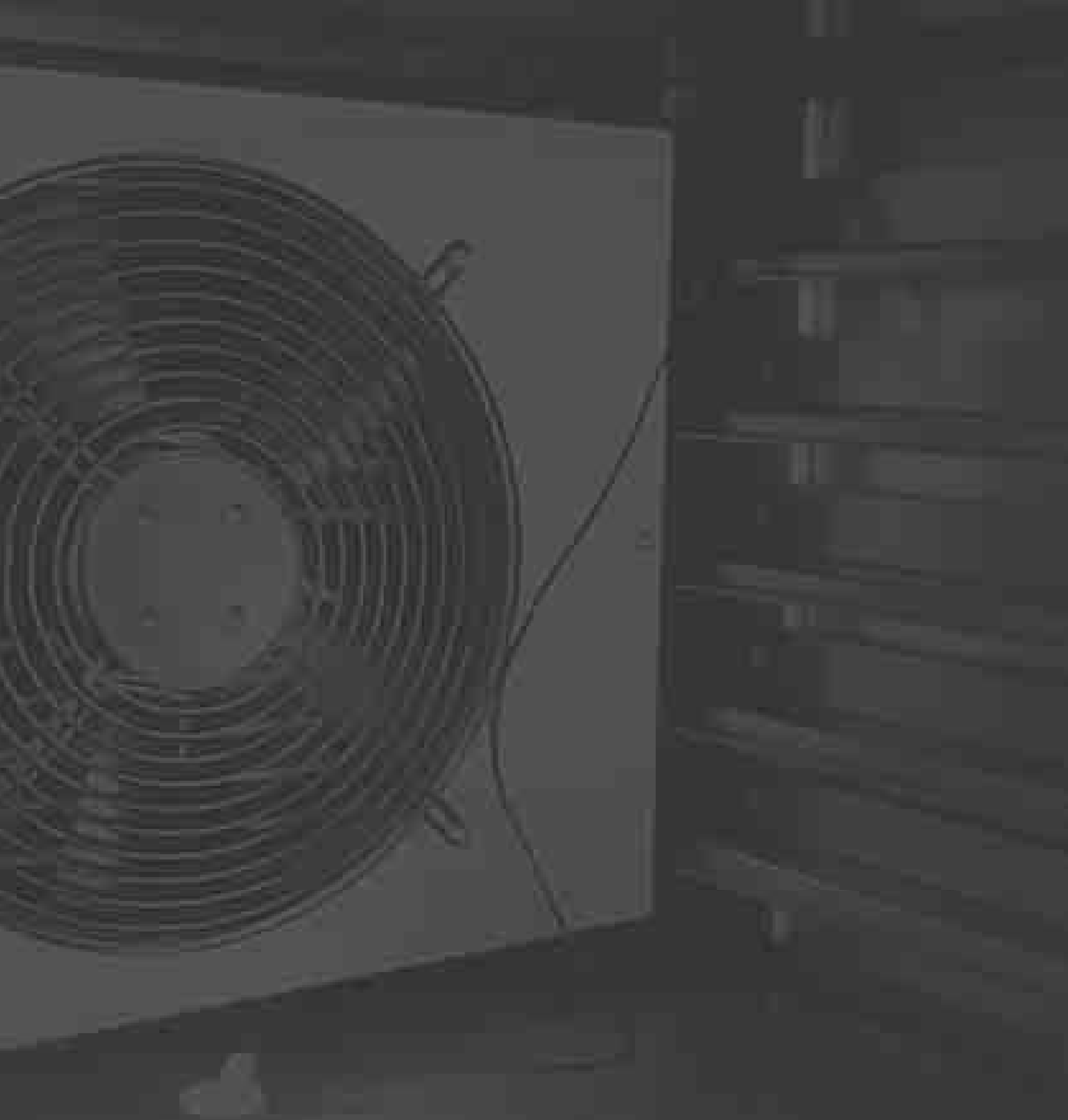
UNITA' DI MISURA	TOLLERANZA	SCALA
		1:2

MODELLO: ABB_10T
DESCRIZIONE: ABBATTITORE / BLAST CHILLER SHOCK FREEZER

Note

Note

Note



R.I di PD: 03589500283